





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Steak haché de boeuf 15% MG surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cru. Origine France. 100% viande bovine, moulée à basse pression. Carton de 25 pièces env., soit 3,5 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 44]

**N° d'agrément :** FR 44.036.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 426

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

<b>Labels :</b>	Viande bovine française VBF
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	02023090 - Viandes désossées de bovins, congelées (à l'excl. des quartiers avant entiers ou découpés en cinq morceaux au maximum, chaque quartier avant étant présenté en un seul bloc de congélation, ou quartiers compensés présentés en deux blocs de congélation conte

## Atouts

**Atout :** Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !  
Le façon bouchère : un visuel appétant, une texture moelleuse et juteuse après remise en œuvre et une bonne densité en bouche  
Petit conditionnement pour une gestion facilitée

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Oui - 24h max au réfrigérateur
<b>Mise en œuvre :</b>	Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur. Pour les gros volumes, sans décongélation, sur grille gastro, au four à chaleur sèche à 220/220°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
873	210	15	7	0.5	0.49	0.49	18	0.2

<b>Autres valeurs nutritionnelles :</b>	Oméga 3 : 0.4 g/100g, Oméga 6 : 1.5 g/100g
<b>Allégations nutritionnelles :</b>	Aucune
<b>Rapport P/L :</b>	1.20
<b>Type de matières grasses :</b>	Aucune
<b>Catégorie GEMRCN :</b>	11 - Viandes hachées
<b>Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :</b>	Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	31.5	0	9	Colis	9		
Palette	472.5	0	135	Colis	135		
Pièce unitaire	0.14	0	0.04	Colis		115x80x20	
Colis	3.5	3.67	1	Colis		255x194x125	3460320022491