



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Haché de bœuf frais
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Origine France. Barquette de 2 pièces. Carton de 4 barquettes, soit 6 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +2°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 Barquette de 1.500 kg
Liste des ingrédients :	100% viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% viande bovine	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 13, 72]
N° d'agrément : FR 13.083.001 CE, FR 72.080.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 12

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Viande bovine française VBF

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Pour les petits volumes, marquer, cuire sur dans une poêle ou sauteuse légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. Pour les gros volumes, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. Terminer avec la suite culinaire dans les deux cas.

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							
864	208	15	6.2	0.2	0.2	0	18	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 11 - Viandes hachées

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 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
Pièce unitaire	0.75	0	0.5	Barquette			
Barquette	1.5	1.559	1	Barquette		285x160x60	3039050340658
Colis	6	6.428	4	Barquette		400x300x120	
Couche	48	0	32	Barquette	8		
Palette	480	600	320	Barquette	80	1200x800x1200	
Pièce	0.75	0	0.5	Barquette			