



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Préparation à base de viande hachée assaisonnée cuite surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite à coeur. Viande de boeuf hachée (81%), oignons, chapelure, oeufs, épices. Carton de 80 pièces env., soit 8 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 8.000 kg
Liste des ingrédients :	viande bovine 81%, oignon, chapelure (farine de BLE ,eau, sel, levure), OEUF, sel, épices

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Boeuf	UE
Boeuf	Royaume-Uni

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

Pays de transformation :	France
N° d'agrément :	DK 884 EF
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Régimes particuliers :	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 : 16025095 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux de l'espèce bovine, cuits (à l'excl. du Corned beef en récipients hermétiquement clos, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ve

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	4 %		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24 heures

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, avec ou sans sauce, déposer le produit dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+1+2+3, régénération à 125/170°C température stabilisée en 45 minutes maximum. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro ou ramequin, au four à chaleur sèche à 140/150°C température stabilisée. | Remise en température au four micro-ondes. | Produit prêt à l'emploi. | Remise en température compatible en chariot de remise en température.

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							
880	211	13	5.4	8	1	0.01	15	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.15

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 37 - Plat > ou = à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

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
Sachet	4	0	0.5	Colis			5741300047900
Couche	64	0	8	Colis	8		
Colis	8	8	1	Colis		394x297x161	5741300047900
Palette	384	0	48	Colis	48	1200x800x1106	
Pièce unitaire	0.1	0	0.01	Colis			