



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>	Steaks hachés pur boeuf surgelés
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cru. Origine France. 100% viande bovine. Carton de 60 pièces env., soit 6 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 14, 19, 44, 56, 71]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 44.036.001 CE, FR 71.157.028 CE, FR 14.752.010 CE, FR 19.073.002, FR 56.057.003 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	426
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

# Steak haché boeuf VBF 15% MG 100 g

Article : 34385

**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 :** 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.

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 24h max au réfrigérateur

**Mise en œuvre :** Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur. 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.

## 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

**Autres valeurs nutritionnelles :** Oméga 3 : 0.4 g/100g, Oméga 6 : 1.5 g/100g

**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
Couche	54	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.1	0	0.02	Colis		126x84x10	
Palette	702	749.23	117	Colis	117	1200x800x1749	
Colis	6	6.19	1	Colis		400x267x123	3565669116181