

## Brochette d'onglet de boeuf 180/200 g

Référence : 34 760



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé individuellement. Crue. Pic inox 25 cm. Onglet de bœuf paré et dénervé. Montage à la main de 6 morceaux par brochette. Carton de 25 pièces minimum, soit 5 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Brochettes d'onglet de bœuf surgelées
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids variable
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	540 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
<b>Code douanier</b>	02023090
<b>Pays de transformation</b>	Espagne
<b>Origine de la matière première principale</b>	Irlande - Pays-Bas - Italie - Allemagne - Belgique - Pologne - Espagne

### Atouts

- Atouts**
- Une découpe et un montage qualitatif de la viande
  - Une brochette idéale pour vos cartes "estivales"

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Viande bovine.
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
<b>Liste des allergènes</b>	Traces de soja , Traces de moutarde



## Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Pour les gros volumes, avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche à 220/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir au four à la chaleur sèche en fonction de la cuisson désirée.
- Mise en oeuvre 2** Pour les petits volumes, sans sel, marquer sur une plaque à snacker, ou dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
148	621	7,9	3,3	0,12	0,12	0,01	19,2	0,58
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			2,43	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			100	Viande non hachée de bœuf				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			190	4/20 min				

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Conforme au règlement n° 2073/2005

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	395 x 300 x 152	3760063846317
Couche		8	Colis		
Palette		88	Colis		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.