

Brochette d'onglet de bœuf 180/200 g

Article : 34760



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Brochette d'onglet 180/200 gr.
Descriptif produit :	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.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Décongelé
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Onglet de Boeuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Onglet de Boeuf	Belgique, Italie, Pays-Bas, Pologne

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

Pays de transformation :	Pologne
N° d'agrément :	PL24094202WE
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Moutarde, Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	Article sans TVA
Code nomenclature douanière :	02062999 - Abats comestibles de bovins, congelés (à l'excl. de ceux destinés à la fabrication de produits pharmaceutiques ainsi que des langues, foies, onglets et hampes)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	190 (+/- 10 gr.)		

Atouts

Atout : Une découpe et un montage qualitatif de la viande
Produit calibré surgelé individuellement permettant une sortie à la pièce et une maîtrise du coût portion
Une brochette idéale pour vos cartes estivales

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 0-3 degrés

Mise en œuvre : 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. 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 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							
719	171	7.3	3.26	0.6	0.5	0.5	19.2	0.71

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.63

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

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
Palette	440	493	88	Colis	88	1200x800x1850	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.32	1	Colis		395x300x152	3760063846317