



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>	Steak haché de boeuf surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cru. Origine France. 100% viande bovine, moulée à basse pression. Carton de 40 pièces, 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 haché de boeuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 61]

**N° d'agrément :** FR 61.169.002 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**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

# Steak haché sélection du boucher rond VBF 15 % MG 150 g Charal

Article : 38395

**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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière grasse libre	15 g/100g		

## Atouts

**Atout :** Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !  
Le façon bouchère : un visuel appétant, une texture moelleuse et juteuse après remise en œuvre et une bonne densité en bouche  
Un format rond idéal pour les burgers

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Pour les petits volumes : marquer 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. Pour les gros volumes : en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C 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							
870	209	15	6.3	0.01	0.01	0.01	18.5	0.18

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.23

**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	54	9	Colis	9		
Palette	702	753.91	117	Colis	117	1200x800x888	33181232516915
Colis	6	6.23	1	Colis		396x265x123	13181232516911