





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Steak haché marqué cuit surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Origine France. Carton de 60 pièces, soit 5,4 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.400 kg
- Liste des ingrédients :** Steak haché cuit (99,7%) : viande de bœuf hachée (100 %). Marquage (0,3%) : sucre caramélisé, arômes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
viande de boeuf hachée	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 de bœuf marqué VBF 90 g

Article : 39688

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 : 16025010 - Préparations et conserves de viande ou d'abats des animaux de l'espèce bovine, non cuits, y.c. les mélanges de viande ou d'abats cuits et de viande ou d'abats non cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil. ainsi que des préparations de

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.
Produit cuit permettant une rapidité de remise en œuvre.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

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 cœur. A consommer cuit à cœur. 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 cœur. A consommer cuit à cœur.

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							
924	222	15	6.8	0.7	0.3	0.01	21	0.19

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.40

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	48.6	0	9	Colis	9		
Palette	631.8	682.66	117	Colis	117	1200x800x1749	33181232514638
Colis	5.4	5.621	1	Colis		400x267x123	13181232514634