

Demi-tête de veau avec demi-langue 1,8 kg env.

Article : 40734



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Demi tête de veau grise avec langue, ficelée, sous vide, congelée
Descriptif produit :	Congelé individuellement. Crue. Origine UE. Demi-tête de veau avec demi-langue, roulée et mise sous filet. Carton de 3 pièces, soit 5,4 kg env.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	100% viande de veau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	France, Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Royaume-Uni, Rép. tchèque, Slovaquie, Slovénie, Suède

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 35, 50, 56]
N° d'agrément :	FR 56.057.003 CE, FR 50.147.002 CE, FR 35.068.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc

Demi-tête de veau avec demi-langue 1,8 kg env.

Article : 40734

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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
Matière grasse libre	11.4 g/100g	Fer	0.7 mg/kg

Atouts

Atout : Un produit prêt à mettre en œuvre pour un gain de temps et une facilité d'utilisation et de tranchage

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, cuisson dans un bouillon avec garniture aromatique.

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							
779	187	11.4	4.18	0.01	0.01	0.01	21	0

Vitamines : Vitamine B12 (µg) : 2.3 mg/100g, Vitamine B6 (mg) : 0.06 mg/100g, Zinc (mg) : 1.6 mg/100g, Vitamine E (mg) : 0.57 mg/100g, Niacine (mg) : 1.8 mg/100g, Fer (mg) : 0.7 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.84

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
Pièce unitaire	1.7	1.7	1.7	Kilogramme		410x230x145	3361116876796
Palette	480	514.8	480	Kilogramme	94		
Couche	51	0	51	Kilogramme	10		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3361116876796
Colis	4	4.29	5.1	Kilogramme			3361116876796