Egrené de boeuf 20% MG 1 kg

Article : 41430

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Egrené de boeuf haché 20% MG surgelé

Descriptif produit : Surgelé. Cru. Origine UE / Royaume-Uni. 100% viande bovine. Carton de 6 kg

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Egrené de bœuf 20% MG

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France, Union Europ., Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Finlande, Hongrie, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Royaume-Uni, Rép. tchèque, Slovaquie, Slovénie, Suède

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

Pays de transformation : Pologne, France [Département(s) : 12, 14], Espagne

N° d'agrément : FR 12.223.002 CE, 10.05923/M, FR 14.167.021 CE, PL 18.034.002 WE

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans sel nitrité ajouté

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Egrené de boeuf 20% MG 1 kg

Article : 41430

blocs de congélation conte

Atouts

Atout : Un ingrédient incontournable pour de nombreuses préparations : pizza, bolognaise, hachis parmentier
Simplicité et praticité au service de votre cuisine

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 175/200°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							
1,046	252	20	8.6	0.01	0.01	0.01	18	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.90

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 11 - Viandes hachées

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Egrené de boeuf 20% MG 1 kg

Article : 41430

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	540	0	540	Sachet	90	1200x800x1823	
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Sachet	1	1.011	1	Sachet		300x260x40	1111111111116
Colis	6	6.37	6	Sachet		398x298x153	

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur