





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation hachée de 70% de viande de bœuf VBF et de protéines de soja, assaisonnée, surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Crue. Viande de boeuf VBF 70%, protéines végétales. Carton de 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Viande de bœuf (70%) (origine : France), protéines de SOJA réhydratées (24.5%), oignon, chapelure de BLE, concentré de tomate, sel, poivre. Pourcentage de matières grasses : < 15%.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| bœuf | France |

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 76]

N° d'agrément : FR 76.278.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Article : 42334

ajouté, Sans sel nitré ajouté, Gélatine (Bœuf)

Labels : Viande bovine française VBF

Bio AB :

Régimes particuliers : 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

Atouts

Atout : Viande française : une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français.
Un petit grammage idéal pour adapter les portions en fonction de l'appétit des convives

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 230/250°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou four mixte à 150/175°C.

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 | | | | | | | |
| 873 | 210 | 15 | 6.4 | 1.8 | 1.1 | 2.5 | 16 | 1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 37 - Plat > ou = à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

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 | 45 | 0 | 9 | Colis | 9 | | |
| Palette | 585 | 619.164 | 117 | Colis | 117 | 1200x800x1850 | |
| Colis | 5 | 5.292 | 1 | Colis | | 380x253x124 | 3255790015124 |