Entrecôte 220 g env. Solution Bouchère

Article : 43000

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Entrecote 220g env. (C)
Descriptif produit :	Congelé individuellement. Sous vide. Crue. Origine UE. Pièce de 220 g ± 10 g. Maturation 12 jours minimum. Carton de 20 pièces, soit 4,4 kg env.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Décongelé
Conditionnement :	Colis de 4.400 kg
Liste des ingrédients :	Viande bouef 100%

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande Boeuf	France, Union Europ., Allemagne, Autriche

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72], Pays-Bas
N° d'agrément :	FR 72.080.002 CE, NL 257 EG
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif
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 :	02044310 - Viandes désossées d'agneau, congelées

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

Entrecôte 220 g env. Solution Bouchère

Article : 43000

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matières organiques	100 % (0)		

Atouts

Atout : Disponibilité, régularité et qualité : le bœuf maturé piécé congelé à votre service !

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

Liaison différée : Oui - 4

Mise en œuvre : Avec décongélation à 0+3°C et à utiliser dans une poêle ou sur une plaque à snacker brûlante, sans sel, sans matière grasse, cicatriser le produit sur la face plate jusqu'à coloration. Retourner et cicatriser l'autre face. Poivrer.|Avec décongélation à 0+3°C et à utiliser comme une viande fraîche et saler en fin de cuisson.

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							
690	165	8.1	7.7	0	0	0	0	54

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.0 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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

Entrecôte 220 g env. Solution Bouchère

Article : 43000

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	35.2	0	35.2	Kilogramme	8		
Palette	457.6	470.08	457.6	Kilogramme	104	1200x800x1750	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	4.4	4.52	4.4	Kilogramme		390x295x117	

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