



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 :	Bavette d'ailoyau
Descriptif produit :	Congelé individuellement. Sous vide. Crue. Origine UE. Pièce de 180 g ± 10 g. Maturation 12 jours minimum. Carton de 20 pièces, soit 3,6 kg env.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.600 kg
Liste des ingrédients :	100% viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bavette d'ailoyau	France, Union Europ., Allemagne, Autriche, Danemark, Espagne, Finlande, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Suède

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 56, 72]
N° d'agrément :	FR 72.080.002 CE, FR 56.057.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	913
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
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 blocs de congélation conte

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Fer	3.31 mg/kg		

Atouts

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

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec décongélation. Utiliser comme une viande fraîche et saler en fin de cuisson. | Sans décongélation. Dans une poêle brûlante, sans sel, sans matière grasse, cicatriser le produit sur chacune des faces. Poivrer. Puis retourner régulièrement la viande sur feux plus doux. Passer éventuellement au grill en fin de cuisson. Saler.

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							
557	133	5.67	2.2	0	0	0	20.4	0.085

Vitamines : Fer (mg) : 3.31 mg/100g, Zinc (mg) : 6.8 mg/100g, Vitamine B6 (mg) : 0.26 mg/100g, Vitamine B12 (µg) : 3.12 mg/100g, Vitamine E (mg) : 0.31 mg/100g, Niacine (mg) : 4.17 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.60

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
Couche	36	0	36	Kilogramme	10		
Palette	432	498.8	432	Kilogramme	120	1200x800x1850	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.6	3.99	3.6	Kilogramme		404x237x142	3361116865431
Pièce	0.18	0	0.18	Kilogramme			