



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Steak haché frais pur bœuf 15% MG 150g x 8
Descriptif produit :	Frais. Cru. Origine France. Sous atmosphère. 100% viande bovine. Carton de 32 pièces, soit 4,8 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +2°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 Barquette de 1.200 kg
Liste des ingrédients :	100% viande bovine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Boeuf	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 13, 72]

N° d'agrément : FR 72.080.002 CE, FR 13.083.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 12

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Steak haché bœuf frais VBF 15% MG 150 g

Article : 50066

ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Viande bovine française VBF

Bio AB :

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 : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

Atouts

Atout : Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Pour les gros volumes, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur. Pour les petits volumes, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.

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							
861	207	15	6.2	0	0	0	18	0.22

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, Source de protéines

Rapport P/L : 1.20

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 11 - Viandes hachées

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
Barquette	1.2	1.262	1	Barquette			
Palette	384	442.2	320	Barquette	80	1200x800x1700	
Couche	38.4	38.4	32	Barquette	8		
Colis	4.8	5.24	4	Barquette		400x300x120	