Steak haché de bœuf VBF 15% MG BIO 120 g

Article : 61165

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Steak haché BIO surgelé 120 g
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Origine France. Issu de l'Agriculture Biologique. 100% viande bovine. Carton de 50 pièces, soit 6 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	100% viande hachée bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

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

Steak haché de bœuf VBF 15% MG BIO 120 g

Article : 61165

Pays de transformation :	France [Département(s) : 56, 61, 71]
N° d'agrément :	FR 61.169.002 CE, FR 71.157.028 CE, FR 56.057.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
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
Labels :	Viande bovine française VBF , Bio
Bio AB :	Oui
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

Atouts

Atout :	Un produit issu de l'agriculture biologique, sans produit chimique et respectueux de l'environnement qui répond aux exigences de la loi Egalim Une origine VBF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos plans de menus

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - 24 H
Mise en œuvre :	Pour les gros volumes, sans décongélation, 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, 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 coeur. A consommer cuit à coeur.

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

Steak haché de bœuf VBF 15% MG BIO 120 g

Article : 61165

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							
874	210	15	6.2	0.01	0.01	0.5	18.5	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.23

Type de matières grasses : Aucune

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	702	760	117	Colis	117	1200x800x1420	
Couche	54	0	9	Colis	9		
Colis	6	6.259	1	Colis		385x267x108	
Pièce unitaire	0.12	0	0.02	Colis			3273230255053

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