



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Préparation à base de viandes de bœuf, de mouton et de protéines de soja, cuite
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuite. Sans porc. Viande de bœuf, viande de mouton, protéines végétales, épices et aromates. Carton de 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Viande de bœuf (38,5%) (origine UE et non UE (Royaume Uni)), viande de mouton (31,5%) (origine UE ou hors UE), protéines de SOJA réhydratées (21,5%), dextrose, sel, chapelure de blé (farine de BLE, sel), épices, concentré de tomates, fibre de bambou, oignons deshydratés, betterave rouge en poudre, arômes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France, Union Europ.

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 76]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 76.278.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Soja
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16029061 - Préparations et conserves de viande ou d'abats, non cuits, contenant de la viande ou des abats d'animaux de l'espèce bovine, y.c. les mélanges de viande ou d'abats cuits et non cuits (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de volaill

## Atouts

**Atout :** Produit surgelé IQF en 30 g; idéal pour sortir le produit en fonction du besoin et adapter les portions selon l'appétit des convives  
Cuit et sans porc, il vous assure l'achat d'un poids net et s'adapte à tous vos clients  
Idéale pour vos animations thématiques

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, avec ou sans sauce, dans un bac gastro fermé, sur grille, au four à chaleur sèche à 130/150°C, température stabilisée pour atteindre + 65°C à cœur.  
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 pour atteindre + 65°C à cœur.

## 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							
958	230	15	8.1	6	1.3	3.6	16	1.2

**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
Palette	585	0	117	Colis	117		
Couche	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5.3	1	Colis		380x253x124	3255790005309