



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 01/09/2021



Steak haché sélection du boucher rond VBF 15 % MG 180 g Charal

Référence : 68 189



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Origine France. 100% viande bovine, moulée à basse pression. Carton de 34 pièces, soit 6,12 kg.
Dénomination réglementaire :	Steak haché Sélection du Boucher VBF 15 % MG 180 g Charal
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6,12 kg.
Code douanier	02023090
Estampille sanitaire	FR 61.169.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Grosse granulométrie et viande moulée à basse pression qui apporte une texture moelleuse et aérée
 - Pièce de 180 g en forme tonneau qui est idéale pour les réalisations de burgers ou steak à cheval...
 - Viande bovine garantie d'origine française valorisable sur une carte

Composition

Liste des ingrédients	100% viande hachée bovine
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc , Sans alcool , Sans arête
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** 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.
- Mise en oeuvre 2** Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel 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 pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
209	870	15	6,3	0,01	0,01	0,01	18,5	0,18
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,23	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Viande hachée de bœuf
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	180	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	Rapport collagène sur protéine de viande < 15 Taux de matière grasse < 15%
Critères bactériologiques	Flore aerobie mésophile : m = 500000 ; M = 5000000 Staphylocoques : m = 100 ; m = 5000 Salmonelle : m = Abs/ 25 g Listeria: m = 100 E Coli : m = 50 ufc /g ; M = 500 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,163	Colis		
Colis	6,12	1	Colis		3181232518765
Couche		9	Colis		
Palette		117	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.