



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Paleron de boeuf congelé
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Sous vide. Origine UE. Carton de 15 kg env.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 15.000 kg
Liste des ingrédients :	PALERON DE BOEUF

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	Pologne

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

Pays de transformation :	Pologne
N° d'agrément :	PL24094202WE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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 muscle issu de l'avant particulièrement moelleux et fondant après une cuisson lente

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Défaire de l'emballage d'origine, avec sans décongélation, sans sel, marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration finir la cuisson au four à 120/130° cuisson base température

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							
584	139	6.53	2.29	0.01	0.01	0.01	20.1	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.08

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
Palette	720	0	720	Kilogramme	48		
Couche	60	0	60	Kilogramme	4		
Pièce unitaire	2.5	0	2.5	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	15	15	15	Kilogramme		575x384x81	