




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 :	Sauté de boeuf frais
Descriptif produit :	Frais. Cru. Sous vide. Origine France. Sachet de 2 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	100% sauté de boeuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 03]
N° d'agrément :	FR 03.315.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	22
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 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 VBF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !
La filière Bleu-Blanc-Cœur apporte des qualités nutritionnelles reconnues (notamment grâce à une alimentation animale basée sur la diversité et l'équilibre en introduisant des graines et végétaux tracés et sélectionnés pour leur intérêt nutritionnel comme le lin, l'herbe, la luzerne etc..) et favorise une agriculture responsable grâce à la diversification des cultures

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Défaire du sous vide avant utilisation. A braiser ou à pocher dans une suite culinaire.

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							
509	121	4.3	1.3	0	0	0	20	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 : 4.65

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
Couche	48	0	48	Kilogramme	8		
Sachet	2	0	2	Kilogramme			
Palette	576	620.888	576	Kilogramme	96	1200x800x1700	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	6	6.228	6	Kilogramme		400x300x120	