



Centre



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Araignée boeuf, semi-paré, charolais, VBF, frais
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Crue. Origine France. Viande de boeuf Charolais. Maturation 14 jours minimum. Carton de 16 pièces, soit 5,6 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.600 kg
Liste des ingrédients :	100% viande bovine

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 03.185.005 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	45
Allergènes majeurs :	Aucun signalé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/08/2023 10:35

N° de version : 4.0

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

<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans sel nitrité ajouté
<b>Labels :</b>	Viande bovine française VBF
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

## Atouts

**Atout :** Un morceau rare à valoriser en pièce du boucher  
Valorisez vos cartes avec une Race à Viande Charolaise origine France : une viande de qualité, finement persillée et peu grasse, de couleur rouge vif et au goût prononcé.  
Le bœuf signé Le Boucher du Chef : une tendreté assurée par la maturation 14 jours sous vide et une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C  
**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture  
**Mise en œuvre :** Défaire de l'emballage d'origine avant utilisation.

## 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							
488	116	2.3	0.8	0	0	0	23	0.078

**Allégations nutritionnelles :** Aucune  
**Rapport P/L :** 10.00  
**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
Sachet	1.4	0	1.4	Kilogramme			3423311271827
Couche	28	0	28	Kilogramme	5		
Colis	5.6	5.998	5.6	Kilogramme		382x142x292	93423310002715
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	168	205	168	Kilogramme	30	1200x800x1150	
Pièce unitaire	0.35	0	0.35	Kilogramme			3423311271827