

Steak haché race à viande Charolaise VBF façon bouchère rond 15% MG 150 g

Article : 183307



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Steak haché Charolais VBF Façon bouchère 15% MG, surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Origine France. 100% race à viande Charolaise. Carton de 20 pièces, soit 3 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	100% viande bovine charolais

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 14]
N° d'agrément :	FR 14.167.021 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
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 nitrité ajouté

Steak haché race à viande Charolaise VBF façon bouchère rond 15% MG 150 g

Article : 183307

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 : 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière grasse libre	15 g/100g (Moyenne journalière)	C/P	15 % (Moyenne journalière)

Atouts

Atout : 100% Charolaise, une race à viande goûteuse pour valoriser vos cartes
Le moelleux et la densité parfaite d'un steak haché façon bouchère
Une origine VBF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les petits volumes : sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. | Pour les gros volumes : sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit 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							
880	211	15	5.9	0.01	0.01	0.01	19.1	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.27

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 11 - Viandes hachées

Steak haché race à viande Charolaise VBF façon bouchère rond 15% MG 150 g

Article : 183307

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
Couche	36	0	12	Colis	12		
Pièce unitaire	0.15	0	0.05	Colis			
Palette	432	498.9	144	Colis	144	1200x800x1800	
Colis	3	3.29	1	Colis		270x250x139	13381590008633