



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	8 steak hache rond 150g 15% vbf
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Cru. Origine France. Sous atmosphère. 100% viande bovine, moulé à basse pression. Barquette de 8 pièces.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +2°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Barquette de 1.200 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 18]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 18.033.033 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	12
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

# Steak haché bœuf façon bouchère rond VBF 15% MG 150 g

Article : 192208

**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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
C/P	15 % (0-18)		

## 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 !  
Le façon bouchère : un visuel appétant, une texture moelleuse et juteuse après remise en œuvre et une bonne densité en bouche  
Format idéal pour les burgers

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** 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. 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 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							
873	209	14	5.7	0	0	0	20	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.43

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 11 - Viandes hachées

**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
Barquette	1.2	1.25	1	Barquette		280x350x150	03423311550106
Couche	38.4	0	32	Barquette	8		
Colis	4.8	5	4	Barquette		400x300x150	93423311550109
Palette	384	400	320	Barquette	80	1200x800x1850	