



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>	Cœur de tendre de tranche PAD VBF 4/6 kg Le Boucher du Chef
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Maturation 14 jours minimum. Epluché patate. Carton de 1 pièce.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
BOEUF	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 03, 50, 49]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 03.315.001 CE, FR 50.147.002 CE, FR 49.176.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	42
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 30/03/2023 12:12

N° de version : 6.8

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

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

**Labels :** Viande bovine française VBF , 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
Calibre	5 (4 à 6KG)		

## Atouts

**Atout :** Un muscle maigre et tendre, totalement pelé à vif, prêt à être découpé pour de multiples utilisations (pavé, rôti, émincés, steak...) VBF, une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos cartes !  
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 dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 5 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Retirer le sous-vide d'origine, sans sel, marquer sur une plaque à snacker, ou dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse. Retirer le sous-vide d'origine, marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration finir avec la suite culinaire, ou au four à 200/220°C .

## 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	2.34	0.8	0.57	0	0.01	23.1	0.078

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

Rapport P/L : 9.87

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	40	0	40	Kilogramme	8		
Palette	320	321.28	320	Kilogramme	64	1200x800x1510	
Colis	5	5.02	5	Kilogramme		400x300x170	93265980574488
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3039058217105
Sachet	5	0	5	Kilogramme			3039058217105