



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Bavette aloyau de viande bovine
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Maturation 14 jours minimum. Carton de 4 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(**)
Boeuf	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 49]

N° d'agrément : FR 49.176.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 42

Allergènes majeurs : Aucun signalé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/01/2024 10:29

N° de version : 7.2

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	1.4 (1.0 à 1.8KG)		

Atouts

Atout : Une bavette entièrement parée, prête à être utilisée, reconnue pour sa viande fibreuse et savoureuse
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 : Non concerné

Mise en œuvre : Défaire de l'emballage d'origine 1h avant utilisation. A griller ou à poêler

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							
557	133	5.67	2.2	0.01	0	0	20.4	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.60

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	44.8	0	44.8	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	358.4	389.12	358.4	Kilogramme	64	1200x800x1510	
Colis	5.6	5.6	5.6	Kilogramme		400x300x170	93265980574495
Pièce unitaire	1.4	0	1.4	Kilogramme			3265980574317