





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Entrecôte*** de boeuf VBF congelé
Descriptif produit :	Congelé individuellement. Sous vide. Crue. Origine France. ± 10 g. Maturation 12 jours minimum. Carton de 12 pièces, soit 3,6 kg env.
Conservation :	Congelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Cru, Décongelé
Conditionnement :	Colis de 3.600 kg
Liste des ingrédients :	Entrecôte de boeuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Entrecôte de boeuf	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 27, 85]
N° d'agrément : FR 27.428.001 CE, FR 85.151.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

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

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

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 !
Disponibilité, régularité et qualité : le bœuf maturé piécé congelé à votre service !

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : A poêler, à griller, cuisson plancha,

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							
961	231	17	8.1	0	0	0	19	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.12

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	0.3	0.331	0.3	Kilogramme			
Couche	28.8	0	28.8	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	376	418	376	Kilogramme	104	1200x800x1750	
Colis	3.6	3.972	3.6	Kilogramme		390x295x117	13359531043647
Pièce	0.3	0	0.3	Kilogramme			