

# Rôti de veau bas carré 2,2 kg env.

Article : 212907



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Roti de veau
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine UE / Royaume-Uni. Sous filet.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Viande de veau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
veau	France, Union Europ., Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Royaume-Uni, Rép. tchèque, Slovaquie, Slovénie, Suisse, Suède

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 37, 38], Pays-Bas
<b>N° d'agrément :</b>	FR-38.401.002-CE, NL 49 EG, NL 9 EG, FR 37.154.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	21
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/11/2023 10:13

N° de version : 20.2

*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*

## Atouts

**Atout :** Un rôti ficelé permettant un bon maintien, une bonne découpe et une cuisson homogène

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

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

**Mise en œuvre :** A rôtir, à braiser ou à bouillir

## 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							
611	145	3.96	2.39	0	0	0	27.3	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.89

**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	20	0	20	Kilogramme	10		
Sachet	2	0	2	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	200	0	200	Kilogramme	100	1200x800x1240	
Colis	2	0	2	Kilogramme		400x300x110	