



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Bourguignon Collier 60g
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Issu du collier et de la basse côte, sans os. Sachet de 2 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 10.000 kg
Liste des ingrédients :	Sauté de bœuf coupé/cubé à partir de collier et/ou de basse côte origine VBF 100% viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 14, 25, 39, 79]
N° d'agrément :	FR 14.752.010 CE, FR 25.056.022 CE, FR 39.198.005 CE, FR 79.246.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Sauté de bœuf collier basse côte VBF 40/60 g

Article : 213093

ajouté, Sans sel nitré 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 : 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

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 bouillir, à braiser

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							
825	198	12.7	5.41	0.78	0.5	0.01	20.1	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.58

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	80	0	80	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	640	640	640	Kilogramme	64	1200x800x1510	93265982190990
Colis	10	10	10	Kilogramme		400x300x170	93265981190991
Sachet	2	2	2	Kilogramme			3265981190998