



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Emincé bœuf hampe
Descriptif produit : Frais. Sous vide. Cru. Origine UE / Royaume-Uni.
Conservation : Frais, +0 À +3°C
Etat de préparation : Cru
Conditionnement : Colis de 2.500 kg
Liste des ingrédients : Hampe de Bœuf Emincée

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	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

Pays de transformation : France [Département(s) : 37, 38, 60, 94]
N° d'agrément : FR-38.401.002-CE, FR 94.065.537 CE, FR 60.009.001 CE, FR 37.154.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 12
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
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

Atouts

Atout : Une découpe favorisant un beau volume assiette et permettant un gain de temps une gestion du coût portion et une souplesse d'utilisation très appréciables

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : A poêler, à sauter

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							
643	154	8.63	3.91	0.01	0.01	0.01	19	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.20

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
Palette	160	256	160	Kilogramme	64	1200x800x1600	
Couche	20	0	20	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	2.5	2.8	2.5	Kilogramme		310x210x150	
Sachet	2.5	2.8	2.5	Kilogramme			3410489804988

Poids net égoutté : 2.5