Sauté de boeuf VBF BIO 60 g env.

Article : 222318

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**

■ **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	SAUTE BOEUF BIO 60G IQF CGL
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Issu de l'Agriculture Biologique. Carton de 5 kg env.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 81]
N° d'agrément :	FR 81.065.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	744

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

Sauté de boeuf VBF BIO 60 g env.

Article : 222318

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 : Bio, Viande bovine française VBF

Bio AB : Oui

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 : Un produit issu de l'agriculture biologique, sans produit chimique et respectueux de l'environnement qui répond aux exigences de la loi Egalim

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 H

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C.

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							
728	173	4.05	2.77	0.01	0.01	0.01	34	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.40

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf,de veau ou d'agneau et abats de boucherie

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

Sauté de boeuf VBF BIO 60 g env.

Article : 222318

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	40	0	40	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	440	520	440	Kilogramme	88	1200x800x1800	
Colis	5	5.5	5	Kilogramme		391x286x170	

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