




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Tendron poitrine de veau
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Pièce calibrée +/- 10 g, avec os, issue de la poitrine. Sachet de 5 pièces. Carton de 4 sachets, soit 4,2 kg env.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.200 kg
Liste des ingrédients :	100% poitrine de veau (tendron)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Veau	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 26, 35]
N° d'agrément :	FR 35.068.002 CE, FR 26.337.021 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Aucun signalé

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 26/01/2023 11:59

N° de version : 3.1

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

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 de Veau Française VVF, Viande de Veau Française VVF, Viande de Veau Française VVF

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 : 02012090 - Viandes de bovins, non désossées, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des carcasses et demi-carcasses, des quartiers compensés et des quartiers avant et arrière)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	0.21 (0.2 à 0.22 kg)		

Atouts

Atout : Une pièce à la fois maigre et grasse offrant une viande goûteuse et un contraste de texture très agréable en bouche, idéal en plat du jour pour ses multiples utilisations et cuissons : grillé, rôti, braisé, poché...
Une filière française parfaitement maîtrisée pour une viande tendre et de couleur claire à l'origine valorisante sur vos cartes
Un muscle signé Le Boucher du Chef : une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.

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 griller, à poêler, à rôtir, à pocher

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							
505	120	4.6	2.2	0.1	0	0	20	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.35

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	63	0	63	Kilogramme	15		
Sachet	1.05	0	1.05	Kilogramme			3384483033920
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	441	517	441	Kilogramme	105	1200x800x780	
Colis	4.2	4.71	4.2	Kilogramme		385x285x90	