



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 :	Véritable merguez bœuf-mouton, crue
Descriptif produit :	Frais. Crue. Sous atmosphère protectrice. Viande de bœuf origine France, viande de mouton origine France. Boyau naturel de mouton. Barquette de 24 pièces, soit 1,32 kg.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru, Traité en salaison
Conditionnement :	Colis de 6.000 Barquette de 1.320 kg
Liste des ingrédients :	Viandes origine France 85% (viande de bœuf 81% minimum, viande de mouton 3% minimum), eau, acidifiant : lactate de potassium, épices et plantes aromatiques (dont piment doux et fort, coriandre, fenouil), sel de Guérande (1.5%), dextrose, extraits naturel d'épices, antioxydant : ascorbate de sodium. Boyau naturel de mouton.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Maigre de bœuf	France
Glace	France
Gras de bœuf	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 12]

N° d'agrément : FR 12.063.036 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 13

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	77 % (80)	C/P	25 % (28)
SST	2 % (2.5)		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
De la viande française labellisée Viandes de France (VBF)
Une qualité supérieure et une conservation sans nitrite

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 : Sans matière grasse, dans un bac gastro, au four, à chaleur sèche à 210/220°C. Cuisson stabilisée à 150/160°C, jusqu'à petite coloration. Cuisson à la plancha ou en immersion dans un bouillon aromatique.

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							
998	241	18.5	7.7	2.9	1.3	0	15.5	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.84

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 maxi

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
Barquette	1.32	1.37	1	Barquette			3061432110719
Couche	47.52	0	36	Barquette	6		
Colis	7.92	8.22	6	Barquette		435x330x155	3061432110726
Palette	522.72	542.52	396	Barquette	66	1200x800x1850	
Pièce unitaire	1.32	1.37	1	Barquette			3061432110719