





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Viande hachée égrenée pur bœuf 15% MG 6.5mm
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Origine France. 100% viande bovine. Gros grains de viande Ø 6,5 mm.
Conservation :	Surgelé, -18°C, NA
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	100% viande de boeuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.080.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
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 :	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 : 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 grain de viande 2 fois plus épais qu'un égrené standard pour une meilleure mâche en bouche et un visuel qualitatif
Une origine VBF reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français.
Un produit IQF pour une simplicité de gestion et une bonne maîtrise du coût portion

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - A consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 175/200°C pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.

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							
861	207	15	6.2	0.01	0.01	0.01	18	0.22

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 11 - Viandes hachées

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Sachet	1	1.508	1	Sachet			
Couche	48	0	48	Sachet	8		
Colis	6	9.048	6	Sachet		388x289x220	3039050361950
Palette	336	507	336	Sachet	56	1200x800x1690	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			