


Steak haché de bœuf Les Viandes de nos Terroirs façon bouchère VBF 15% MG 120 g Bœuf de Bourgogne - Franche-Comté

Article : 246967



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Steack haché pur bœuf surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Origine France : Bourgogne - Franche-Comté. 100% viande bovine, moulée basse pression. Carton de 50 pièces env., soit 6 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 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) : 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

Steak haché de bœuf Les Viandes de nos Terroirs façon bouchère VBF 15% MG 120 g Bœuf de Bourgogne - Franche-Comté

Article : 246967

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré 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

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 H

Mise en œuvre : Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°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



Steak haché de bœuf Les Viandes de nos Terroirs façon bouchère VBF 15% MG 120 g Bœuf de Bourgogne - Franche-Comté

Article : 246967

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	624	0	104	Colis	104		
Couche	48	0	8	Colis	8		
Colis	6	6.3	1	Colis			3039050361295