

Steak haché de bœuf Les Viandes de nos Terroirs façon bouchère VBF 15% MG 120 g Bœuf de Normandie

Article : 247136



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 : Steak haché pur bœuf surgelé
Descriptif produit : Surgelé. Cru. Origine France : Normandie. 100% viande bovine, moulée basse pression. Carton de 50 pièces env., soit 6 kg.
Conservation : Surgelé
Etat de préparation : Cru
Conditionnement : Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients : 100 % Viande bovine

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 alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
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

Liaison différée :

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

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	48	0	8	Colis	8		
Palette	624	0	104	Colis	104		
Colis	6	6.3	1	Colis			3039050360748