



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Préparation hachée de 43% de viande de bœuf et de protéines de soja, assaisonnée, surgelée.
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Crue. Elaborée en France. Viande bovine 51%, protéines végétales. Carton de 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Viande de bœuf (43%) (origine UE et non UE (Royaume-Uni)), protéines de SOJA réhydratées (30%), eau, gras de bœuf (8%), chapelure de blé (farine de BLE, sel), oignons, concentré de tomates, sel, poivre. Pourcentage de matières grasses : <20%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	UE / Hors UE

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 76]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 76.278.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	540
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Soja
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	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 :** 16025010 - Préparations et conserves de viande ou d'abats des animaux de l'espèce bovine, non cuits, y.c. les mélanges de viande ou d'abats cuits et de viande ou d'abats non cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil. ainsi que des préparations de

## Atouts

**Atout :** Un petit grammage idéal pour adapter les portions en fonction de l'appétit des convives

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**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							
1,053	254	20	6.5	4	1	2	14	1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.70

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 05 - Plats protidiés 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
Couche	45	0	9	Colis	9		
Palette	585	619.164	117	Colis	117	1200x800x1850	
Colis	5	5.292	1	Colis		380x253x124	3255790005293