



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>	Enveloppe de viande de bœuf reconstituée entourant une farce de viandes et de protéines de soja, crues, assaisonnées, surgelées.
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Crue. Sans porc. Enveloppe de viande de bœuf reconstituée. Farce : viandes de bœuf et de dinde, protéines végétales, carottes, oignons, tomate, persil. Carton de 35 pièces mini., soit 4,9 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 (41.5%) (origine UE et non UE (Royaume-Uni)), viande de dinde (18.5%) (origine UE), eau, protéines de SOJA (6.9%), riz cuit (huile de colza), carottes, oignons, tomate, sel, fibre de bambou, ail, persil, poivre, dextrose.
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

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

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 76]

**N° d'agrément :** FR 76.278.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/11/2023 11:05

N° de version : 3.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

<b>Traces d'allergènes :</b>	Gluten
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté, Gélatine (Bœuf)
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	16029061 - Préparations et conserves de viande ou d'abats, non cuits, contenant de la viande ou des abats d'animaux de l'espèce bovine, y.c. les mélanges de viande ou d'abats cuits et non cuits (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de volaill

## Atouts

**Atout :** Produit Sans porc et sans ficelle qui convient à tous types de clientèle et assure une bonne tenue après cuisson sans problématique de découpe ou d'ingestion liée à la ficelle  
Produit prêt à l'emploi calibré : maîtrise du coût portion et gain de temps et de main d'œuvre

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Non
<b>Mise en œuvre :</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir dans la suite culinaire ou four mixte à 150/175°C. A consommer cuit à cœur. Sans décongélation, sans matière grasse, cuire sur grille ou plaque chaude à four très chaud. 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							
621	149	9	3.7	1	1	2	15	1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.67

**Type de matières grasses :** Colza, Tournesol

**Catégorie GEMRCN :** 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Enfants scolarisés et adolescents 3/20 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	3255790001110