





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Steak haché Frais pur boeuf Façon Bouchère 15% 125g x 8
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous atmosphère. Cru. Origine France. 100% viande bovine. Barquette de 8 pièces. Carton de 3 barquettes, soit 3 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +2°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 Barquette de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Viande bovine Française

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% viande bovine	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 13]

**N° d'agrément :** FR 13.083.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 12

**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

# Steak haché pur bœuf VBF en barquette 15% MG 125 g

Article : 266047

**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 :** 02013000 - Viandes désossées de bovins, fraîches ou réfrigérées

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Pour les gros volumes, 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, 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	0	0	18	0.22

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.20

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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
Barquette	1	1.039	1	Barquette		285x190x70	3039050335203
Couche	24	0	24	Barquette	8		
Colis	3	3.302	3	Barquette		400x300x120	13039051335209
Palette	240	289.16	240	Barquette	80	1200x800x1350	43039051335200