



SPÉCIAL *Fêtes*



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>	Faux filet pad sans chainette vh lait
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous-vide. Cru. Origine France. Totalement PAD (parage intégral). Issu d'un faux-filet entier sans bretelle, sans chainette et sans chapeau de gendarme.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 18.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Viande bovine

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Boeuf	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 03]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 03.315.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	42
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	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 0-4°C

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, à rôtir, à poêler, à griller entier ou à tailler individuellement

## 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							
624	149	6.74	1.7	0.01	0.01	0.01	22	0.22

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.26

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

## 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
Sachet	3	0	3	Kilogramme			3265980101278
Couche	72	0	72	Kilogramme	4		
Colis	18	0	18	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3265980101278
Palette	576	0	576	Kilogramme	32		