



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 : Noix d'entrecote de boeuf +2kg congelée
Descriptif produit : Congelé individuellement. Sous vide. Origine Brésil. Carton de 9 pièces, soit 18 kg.
Conservation : Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation : Cru
Conditionnement : Colis de 18.000 kg
Liste des ingrédients : 100% Boeuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Boeuf	Brésil, Hors UE, Uruguay

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

Pays de transformation : France
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
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
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 : 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

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

Liaison différée : Oui - 0/4°C

Mise en œuvre : Avec décongélation, en chambre froide à 0+3°C, 48h avec le sous vide d'origine. Marquer entier ou tranchée, sans sel, dans la sauteuse ou la poêle, légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, pour les pièces entières : mise en bac gastro et finir au four à chaleur sèche.

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							
985	237	17.7	8.07	0.01	0.01	0.01	19.4	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.10

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
Sachet	2	0	2	Kilogramme			
Couche	72	0	72	Kilogramme	4		
Colis	18	0	18	Kilogramme		570x390x150	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	792	0	792	Kilogramme	44	1200x800x1900	