

Sh bf cuit VBF 15% (100 g x 60)

Article : 175969



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Viande hachée cuite et surgelée , 15% de matières grasses

Descriptif produit : Surgelé IQF. Cuit. Origine France. Steak haché bœuf 15 % de matières grasses. Pièce de 100 g. Carton de 60 pièces, soit 6 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 6.000 kg

Liste des ingrédients : 100% viande bovine française

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	France

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Viande bovine française VBF

Sh bf cuit VBF 15% (100 g x 60)

Article : 175969

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
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 - 3 jours
Mise en œuvre : Sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur. Avec décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur.

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							
946	227	15	7.3	0.01	0.01	0.01	23	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 1.53
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 11 - Viandes hachées
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	48	0	8	Colis	8		
Colis	6	6.27	1	Colis		397x297x136	
Palette	576	0	96	Colis	96	1200x800x1780	

Volume (litre) : 16.036