

Boule au boeuf VBF 15% MG 30 g env. BIO Charal

Article : 64980



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Boule au boeuf VBF 15% MG 30 g env. BIO Charal
Descriptif produit :	Surgelé. Crue. Origine France. Viande bovine 70%, chapelure, oignons. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande bovine issue de l'agriculture biologique (70 %), eau, protéines végétales de pois, chapelure (farine de BLE issu de l'agriculture biologique, levure, sel), oignons issus de l'agriculture biologique, arôme, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Boeuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 61]
N° d'agrément :	FR 61.169.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten

Boule au boeuf VBF 15% MG 30 g env. BIO Charal

Article : 64980

Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Bio
Régimes particuliers :	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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	115 système métrique		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture biologique, sans produit chimique et respectueux de l'environnement qui répond aux exigences de la loi Egalim
Viande française : une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français.
Un petit grammage idéal pour adapter les portions en fonction de l'appétit des convives

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Non
Mise en œuvre : Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 175/250°C pour atteindre + 65°C à coeur. A consommer cuit à coeur. | Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse 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							
888	213	15	7.2	4.5	0.6	0.6	14.8	0.94

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.99

Type de matières grasses : Aucune

Boule au boeuf VBF 15% MG 30 g env. BIO Charal

Article : 64980

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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
Palette	600	0	120	Colis	120		33181232518674
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5	1	Colis			13181232518670