

70177

Egrené de boeuf VBF BIO

15 % MG

BS.1.14

Sysco
 Au cœur de
 l'alimentation
 et du service
**Description :**

15 % mat. gr. - Viande de boeuf issue de l'agriculture biologique.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France

Marque : ELIVIA SURGELES

**Conditionnement - calibre :** CT 6 KG**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 6.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 360**Etat du produit :** Cru**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

A la poêle, sans décongélation préalable, sans ajout de matière grasse, saisir la viande 2 à 3 minutes en remuant régulièrement. A consommer cuit à coeur.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	895 Kj / 215 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	20	
Glucides (g)	Traces	
dont Sucres (g)	Traces	
Matières grasses (g)	15	
dont Acides Gras Saturés (g)	6.1	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.22	
Sodium (mg)	49	
Calcium (mg)	7.2	

Rapport P/L : 1.33

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : /**Classification :** Fréquence libre**Dénomination légale de vente** Viande bovine hachée, égrené 15% MG BIO surgelé**INGREDIENTS :**

Viande de boeuf soumise à une opération de hachage sans ajout d'aucun autre ingrédient y compris le sel. Pure viande de boeuf. Muscles issus de quartiers avant et arrière de bovins dégraissés et dénervés. Diamètre de hachage : 4 mm Taux de matières grasses < 15 % Rapport collagène / protéines < 15 % Produit issu de l'agriculture biologique, certifié par Ecocert SAS - F32600.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : France

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440106590

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30 x l 20 x h 26

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 171

Nb d'UMC / couche : 12

Nb couches / palette : 6

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 14.752.010 CE

Nom du fournisseur : 103072 ELIVIA SURGELES

Code douanier : 02023090

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

Produit sans sel ajouté

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.