



PassionFroid

sv.1.1

Cheeseburger VBF 125 g Charal

Article : 301372

Nutriscore_D



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :
- Pays de transformation :

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Préparation surgelée à base de pain spécial, de préparation cuite de viande de boeuf hachée, de fromage fondu et de sauce.
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Bœuf origine France. Pain garni de viande hachée de bœuf, de fromage et de sauce. Colis de 24 pièces, soit 3 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	<p>Pain spécial 44,8 % : Farine de blé, eau, huile de colza, levure, sucre, dextrose, gluten de blé, graines de sésame, sel, farine de fève, émulsifiants : E471, E472e, agent de traitement de la farine : E300.</p> <p>Préparation cuite de viande hachée de boeuf 36 % : Viande de bœuf origine France 51 % (soit 18.3 % du produit fini total), protéines végétales de soja réhydratées 30 % (soit 10.8 % du produit fini total), eau, chapelure (farine de blé, sel, poudre à lever : E503 ii), fibres végétales de pois, amidon de pois, arôme naturel, sucre caramélisé.</p> <p>Fromage fondu 9.6 % : Fromages 60 % (soit 5.8 % du produit fini total), eau, beurre, amidon modifié de pomme de terre, protéines de lait, sels de fonte : E331, sel, colorants : E160a - E160c.</p> <p>Sauce 9.6 % : eau, moutarde au vinaigre (eau, vinaigre, graines de moutarde, sel, acidifiant : E330, sucre, épice, antioxydant : E224 (contient sulfites) , arômes naturels), sucre, concentré de tomate, oignons, cornichons, amidon modifié de maïs, vinaigre, sel, arôme naturel, affermissant : E509.</p>

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
boeuf	France

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 61]

N° d'agrément : FR 61.169.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfite (> 10 ppm), Sésame

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Viande bovine française VBF

Bio AB :

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 : 16025010 - Préparations et conserves de viande ou d'abats des animaux de l'espèce bovine, non cuits, y.c. les mélanges de viande ou d'abats cuits et de viande ou d'abats non cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil. ainsi que des préparations de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière grasse libre	11.5 g/100g		

Atouts

Atout : Produit cuit prêt à l'emploi pour une simplicité de gestion, un gain de temps et une bonne maîtrise du coût portion.
Une viande d'origine France labellisé VBF pour une filière maîtrisée et reconnue.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Défaire le film d'emballage d'origine. Sans décongélation, déposer le cheeseburger séparé en deux sur grille. Remettre en température au four mixte à 150/170°C température stabilisée.

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							
1,071	256	11.5	5.2	26	3.5	2	11	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.96

Type de matières grasses : Beurre, Colza

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
Colis	3	3.2	1	Colis		299x200x231	13181232534885
Couche	48	0	16	Colis	16		
Palette	336	0	112	Colis	112	1200x800x1761	33181232534889
Pièce unitaire	0.125	0	0.04	Colis			
Pièce	0.125	0	0.04	Colis			