



PassionFroid

GRUPPO DOMINGO

sv.1.3

Steak haché cuit issu de boeuf Label Rouge 15% MG VBF 100 g

Article : 212878

Nutriscore_B

Photo non contractuelle, suggestion de présentation



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION



Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Produit à base de viande : 100% viande bovine hachée cuite et surgelée, 15% de matière grasse
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit. VBF. Elaboré en France. Ingrédients: 100% viande bovine de race charolaise Label Rouge. Colis de 60 pièce de 100 g, soit 6 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	100% viande bovine issue de viande label rouge

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Viande bovine issue de viande label rouge	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 03]

N° d'agrément : FR 03.094.007 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 14/08/2024 12:41

N° de version : 3.3

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Steak haché cuit issu de boeuf Label Rouge 15% MG VBF 100 g

Article : 212878

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

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 nitré ajouté

Labels : Viande bovine française VBF , Label Rouge

Bio AB :

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière grasse libre	15 g/100g (1)		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

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	0.5	0.5	0.5	23	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.53

Type de matières grasses : Aucune

Steak haché cuit issu de boeuf Label Rouge 15% MG VBF 100 g

Article : 212878

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	576	595.2	96	Colis	96	1200x800x1780	
Colis	6	6.2	1	Colis		397x297x136	
Pièce unitaire	0.1	0	0.02	Colis			
Couche	48	0	8	Colis	8		