



Description :

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



Marque : SOCOPA

Conditionnement : 1 ct x 6 st x 1 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.

LES PLUS PRODUITS :

Viande bovine issue de l'agriculture biologique.
100% muscles.
Produit portionnable IQF.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	861 Kj / 207 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	18	
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	15	
dont Acides Gras Saturés (g)	6.2	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.22	
Sodium (mg)	87	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 1.20

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

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore_C

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Viande de boeuf	France

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 72.080.002 CE

70177

Égrené de boeuf VBF BIO

15 % MG



Dénomination légale de vente : Viande bovine hachée, égrenée 15% MG BIO, surgelé

INGREDIENTS :

100% viande bovine issue de l'agriculture biologique.

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							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
 T° de conservation (°C) : Maxi -18
 Mode conservation/présentation : IQF
 Code EAN : 13265980360702

Nom du fournisseur : 102451 SOCOPA VIANDES SURGELES SAS DEPART
 Code douanier : 02023090

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 22
 Longueur Palette en cm : 120
 Largeur Palette en cm : 80
 Hauteur Palette en cm : 169
 Nb d'UMC / couche : 8
 Nb couches / palette : 7

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.

