

74901

# Os à moelle de boeuf

## forme gouttière



**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
Union Européenne



### Description :

Os canon coupé en 2 dans le sens de la longueur (forme gouttière).

#### Calibre :

**Conditionnement – calibre :** CT 5 KG

**Infos complémentaires :** Longueur = 15 cm

**Type de poids :** Fixe

**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000

**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT

**Unité de facturation :** KG

**DLUO/DLC en jours :** 730

**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24 h à température ambiante

**Etat du produit :** Cru

### MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire l'os directement surgelé dans un bouillon 15 min et finir au four chaud à 200°C pendant 5 minutes.

### LES PLUS PRODUITS :

Os à moelle gouttière au meilleur prix

### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
		Kj / Kcal
<b>Energie</b>	3270 Kj / 782 Kcal	
<b>Protéines (g)</b>	6.9	
<b>Glucides (g)</b>	Traces	
<b>dont Sucres (g)</b>	Traces	
<b>Matières grasses (g)</b>	83.4	
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	14.1	
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0	
<b>Sel (g)</b>	0.08	
<b>Sodium (mg)</b>	31.2	
<b>Calcium (mg)</b>		

Rapport P/L : 0.08

**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 :** Os à moëlle de boeuf forme de gouttière congelée

### INGREDIENTS :

Os canon coupé en 2 dans le sens de la longueur.

74901

# Os à moelle de boeuf

## forme gouttière

### GARANTIES :

**Provenance matière première carnée :** Union Européenne des 27 / Royaume Uni

**Mat. Première principale (origine) :** Union Européenne des 27 / Royaume Uni

**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 :** Congelé

**T° de conservation (°C) :** Maxi -18

**Code EAN de l'UMC :** 3220440106491

#### PALETTISATION :

**Dimensions carton en cm :** L 37 x l 30 x h 15

**Longueur Palette en cm :** 120

**Largeur Palette en cm :** 80

**Hauteur Palette en cm :** 195

**Nb d'UMC / couche :** 8

**Nb couches / palette :** 12

**Estampille sanitaire / Code emalleur :** ES 10.024295/S CE

**Nom du fournisseur :** 101953 HAPI FRANCE SURGELES

**Code douanier :** 02062999

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.