

76861

Carpaccio boeuf mariné VBF

Ø 11 cm

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Fine tranche de boeuf en rosace, légèrement marinée.

**Calibre :** 70 g**Conditionnement :** 1 ct x 3 bt (20 pc)**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 4.200**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 540**Etat du produit :** Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

1 Sortez une portion de la poche. 2 Retirez le papier sulfurisé sur une face, retournez le carpaccio sur le fond l'assiette et déposez sur le fond de l'assiette tout en maintenant le papier. 3 Appliquez le carpaccio sur le fond de l'assiette par un mouvement circulaire avec votre main. 4 Le processus de décongélation est en action. 5 Retirez le papier délicatement. 6 Salez et agrémentez à souhait de quelques copeaux de parmesan.

LES PLUS PRODUITS :

20 rosaces par boîte. Les muscles sélectionnés pour ce produit sont rond de gîte, macreuse, tende de tranche.

Temps de décongélation d'environ 20/30 min.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 70 g
Energie	475 Kj / 113 Kcal	333 Kj / 79 Kcal
Protéines (g)	21.4	15.0
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	3	2.1
dont Acides Gras Saturés (g)	1.4	1.0
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.15	0.1
Sodium (mg)	60	42
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 7.13**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 :** 4/20 mini**Classification :** Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau, abats de boucherie

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

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 29.233.001 CE

76861

Carpaccio boeuf mariné VBF

Ø 11 cm



Dénomination légale de vente : Carpaccio de boeuf mariné surgelé

INGREDIENTS :

Viande de boeuf 92% (rond de gîte, tendre de tranche, dessous de macreuse), marinade 8%.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	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)	☒	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)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Code EAN : 3273230228163

Nom du fournisseur : 102451 SOCOPA VIANDES SURGELES SAS DEPART
Code douanier : 16025010

Recette sans porc
Produit sans sel ajouté

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30.600 x l 29.600 x h 27
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 177
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 6

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.