

74901
Os à moelle de boeuf
forme gouttière



DESCRIPTION :

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



Conditionnement : 1 ct x 5 kg
Dimension : L 15 cm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 730

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 g
Energie	2932 Kj/ 711 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	1.1	
Glucides (g)	1.7	
dont Sucres (g)	0.01	
Matières grasses (g)	70.6	
dont Acides Gras	23.5	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.07	
Sodium (mg)	28	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.02

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 : 2/20 maxi

Classification : Plats protidiques ayant un P/L <= 1

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Os de boeuf	Royaume-Uni / Union européenne

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

74901
Os à moelle de boeuf
forme gouttière



Dénomination légale de vente :
Os à moëlle de boeuf forme de gouttière congelée

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
☐	OEufs & 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
☐	OEufs & 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 : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF

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
Code EAN : 3220440106491

Nom du fournisseur : 102228 JEAN CHAPIN SAS
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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *