



Les viandes hachées toutes espèces

COMMANDE DE VIANDE EN RHD
FICHE TECHNIQUE

PRODUITS	TYPES DE MUSCLES ET NIVEAUX DE PRÉPARATION	COTATIONS / CARCASSE
<ul style="list-style-type: none"> Viandes hachées fraîches de Bœuf 5% Viandes hachées fraîches de Bœuf 15% Viandes hachées fraîches de Bœuf 5% tartare 	<p>Tous les muscles peuvent être utilisés. Leur élaboration doit permettre d'obtenir les taux de matières grasses souhaités : 5%, 15%, 20%.</p> <p>La viande hachée est formée pour être présentée en steaks dont les grammages en usage sont compris entre 80 et 200 g. Les steaks peuvent également être présentés façon bouchère.</p>	BCEUF vache (carcasse) France cat. R
<ul style="list-style-type: none"> Viandes hachées Surgelées de Bœuf 15% Viandes hachées Surgelées de Bœuf 20% 	<p>La viande hachée peut être formée pour être présentée en steaks ou en boulettes de viande. En steaks les grammages en usage sont compris entre 80 et 200 g, en boulettes les grammages en usage sont à 30 g. Les steaks peuvent également être présentés façon bouchère. Enfin la viande hachée peut se présenter en vrac pour donner de l'égréné.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Viandes hachées Surgelées de Veau 	<p>La viande hachée peut être formée pour être présentée en steaks dont les grammages d'usage sont compris entre 80 et 200 g.</p>	

Conditionnement :

Sous vide, sous atmosphère, sous film ou papier alimentaire pour le frais ou pour les surgelés en sac ou emballés individuel.

Etat de conservation :

Frais ou surgelé.

RECOMMANDATIONS GEM RCN		Nourissons de 8 à 18 mois	Jeunes enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes	Personnes âgées en institution ou structure de soin ou en cas de portage à domicile		
							Base 20 déjeuners	Base 28 déjeuners	Base 28 dîners
Grammage par convive, en viande cuite (et en viande crue ²)	VH de bœuf	10 à 20 (11 à 22)	30 (33)	50 (56)	70 (78)	100 (111)	100 (111)		70 (78)
	VH de veau	10 à 20 (11 à 22)	30 (33)	50 (56)	70 (78)	80 à 100 (89 à 111)	100 (111)		70 (78)
	Boulettes de VH à l'unité (30g l'unité)	0	0	2 unités 60 (67)	3 unités 90 (100)	4 à 5 unités 120 à 150 (133 à 167)	4 unités 120 (133)		3 unités 90 (100)
Fréquence de distribution, applicable en France métropolitaine, pour les viandes hachées toutes espèces	Avec plus de 10% de lipides	Déconseillé	2 repas / 20 maximum	Pas de recommandations particulières dans le GEM RCN					
	Avec P/L ≤ 1	Déconseillé	Déconseillé	2 repas / 20 maximum		2 repas / 20 maximum	3 repas / 28 maximum	6 repas / 28 maximum	
	Dans tous les autres cas	Pas de recommandations particulières dans le GEM RCN							

VALEURS NUTRITIONNELLES EN VIANDE CRUE

Cela dépend de la composition des produits commandés. Se référer aux étiquettes produit.

Pour en savoir plus, consulter les sites : www.lesessentielsviandes-pro.org et www.ansespro.fr/TableCIQUAL/PH01.htm

➤ **Cotations** > Consulter le site www.rnm.franceagrimer.fr > Cotation nationale mensuelle des viandes fraîches ou réfrigérées du RNM (code 4261). Choisir la cotation carcasse (bœuf ou veau en fonction du produit) : elle est moins précise par rapport au cours véritable du produit (muscle utilisé) mais sa variation sur l'année est moins importante.

¹ IQF = Individual Quick Freezing : Congelé individuel. Il s'agit d'égréné.

² Pour tenir compte du rendement de cuisson autour de 90%, d'après les sources ADIV, INRA, IDELE, RESTAU'CO.

