

Code Produit : 1681593**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Issu d'agneaux de moins de 12 mois d'un poids compris entre 13 et 16 Kg avec un engraissement faible. La viande est prélevée dans le carré de côtes première. Un parage à la française (détalonné et manchonné) pour un gain de temps et une présentation soignée.

Mode de conservation**DLUO / DDM : 36 mois****Température de stockage : -18°C**

Code article : -102961679
Code article : Z4817
Code article : 102961682 - EAN : 7613033236303
Code article : 100838721-1681593
Code article : 100839729-1681593

Dénomination de vente : CARRE DE COTES D'AGNEAU A LA FRANCAISE ALLIANCE - CONGELE**Code douanier : 02044230****Unité De Base** Sachet**Calibre :** Pc de 300/500 g**Poids portion indicatif :** 160 g**Conditionnement****Conditionnement à poids variable :** Oui**Unité mini. de commande :** Sh de 2 pc**Carton :** 8/9 kg (5/11sh)**Origine****Né en :** NZ**Elevé en :** NZ**Abattu en :** NZ

N-Zélande

Informations produit**Eligible au "Fait Maison" :** Oui

1. Régularité de la qualité, des cours et de l'approvisionnement.
2. Environnement naturel.
3. Jeunes animaux de moins de 12 mois (de 13 à 16 kg).
4. Niveau élevé et uniforme de tendreté.
5. Conditionnement sous-vide.

Degré de préparation : Cru**Mode de restitution :**

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit dans son sachet sous-vide au moins 24 heures en chambre froide. Le carré côte d'agneau à la française exprimera toutes ses qualités avec une cuisson rôtie entier, coupé en deux carré de 4 côtes, ou découpé en côtelettes pour être cuites rissolées ou grillées

Code Produit : 1681593

COMPOSITION**Liste des ingrédients :**

Carré d'agneau

Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

Ce produit ne contient pas d'allergène majeur en tant qu'ingrédient, au sens de la Directive Européenne 2003-89 CE, selon les déclarations de nos fournisseurs.

"Produit ne nécessitant pas d'étiquetage OGM, conformément à la législation en vigueur."

NUTRITION**Encouragé par le GEMRCN****- Classifications GEMRCN :**

Viande non hachée Agneau

- Fréquences recommandées par le GEMRCN :

4/20 minimum

Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.

Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

	Pour 100 g	Par Portion (g) : 120
Energie kJ	908	1090
Energie kCal	218	262
Matière grasses (g)	16.0	19.2
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	8.0	9.6
Glucides (g)	0.0	0.0
<i>dont sucres (g)</i>	0.0	0.0
Fibres alimentaires (g)	0.0	0.0
Protéines (g)	18.6	22.3
Sel (g)	0.19	0.23
Calcium (mg)		

Spécification nutrition :

Rapport P/L	
Potassium (mg/100g)	76
Sodium (mg/100g)	76
AG Trans (g/100g de lipides)	non concerné

PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

Primaire SACHET	Qté	Carac. Tech. qualité alimentaire
Secondaire Caisse	Qté	Carac. Tech. Carton

Code Produit : 1681593

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Normes microbiologiques viandes en muscle et viandes piécées hors viandes de porc (bœuf, agneau, mouton, veau...)

ASR 46°C/g	m = 100/g M = 1.000/g
Enterobacteries/g	m = 1.000/g M = 10.000/g à la production tolérance M = 100.000/g en fin de durée de vie
E. Coli/g	m = 100/g M = 1.000/g
Salmonella SPP	absence / 25g
Listeria Monocytogenes	Catégorie 1 note de service Dgal Sdssa N 2006-8008 du 05.01.2006 pas de critère
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100/g M = 1.000/g

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, modifié par le Règlement CE 1441 2007 de la commission du 5 décembre 2007, GPH viandes bovines, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.