



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Souris d'agneau avec os, sous-vide, LBC
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Crue. Origine Irlande. Jarret avec os. Carton de 8 pièces, soit 4 kg env.
Conservation :	Frais, 0-2 degrés
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	Agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	Irlande

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	Irlande
N° d'agrément :	IE 313 EC, IE 313 EC
Durée de vie totale du produit (jours) :	28
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 02042300 - Viandes désossées, d'ovins, fraîches ou réfrigérées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	0.45 (0.400 a 0.500 kg)		

Atouts

Atout : Un jarret arrière charnu et tendre qui offre des qualités gustatives reconnues et une appellation souris valorisante sur vos cartes.
Un muscle signé Le Boucher du Chef : une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou au four mixte 150/170°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,013	224	18.4	0	2.3	0	0	16.4	0.58

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.89

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	40	0	40	Kilogramme	10		
Pièce unitaire	0.5	0	0.5	Kilogramme			
Palette	400	0	400	Kilogramme	100		
Colis	4	0	4	Kilogramme		379x290x190	3410489805541
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3410489805541
Sachet	1	0	1	Kilogramme			3410489805541