

# Tranche de gigot d'agneau 160 g env.

Article : 190503



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	TRANCHE GIGOT AGNEAU CONGEELEE 160GRS +/-10GRS NOUVELLE ZELANDE
<b>Descriptif produit :</b>	Congelé individuellement. Origine Nouvelle Zélande. Avec os, sans jarret, sans selle. Carton de 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Décongelé, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	agneau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Agneau	Nvelle Zélande

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

<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	1,095
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Halal, Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	02044250 - Culottes ou demi-culottes, d'ovins, congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	160 (+/-10grs)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C. Avec décongélation avec ou sans marinade en bac gastro. Cuisson traditionnelle, sans sel, marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, mise en bac gastro finir au four à chaleur sèche 130/140°C avec ou sans sauce.

## 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							
687	164	8.9	4.3	0.01	0.01	0.01	21	0.14

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.36

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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
Sachet	2.5	2.5	0.5	Colis			
Colis	5	5.3	1	Colis		380x280x100	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	600	636	120	Colis	120	1200x800x1800	