

### Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : IRLANDE

Code OFIVAL : 3330

Ovins mâles et femelles agés de moins de 12 mois

ÉLABORATION : Epaule d'agneau désossée, avec ou sans jarret, sans couverture de graisse

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Epaule agneau	1kg à 1,5kg	401102 02

### Conditionnement

- Muscles conditionnés sous-vide
- Sacs agréés pour le contact alimentaire
- Fermeture hermétique par thermosoudure

Dimensions carton (mm)	Nombre d'unités/carton	Poids maxi
379 x 271 x 66	variable	5 kg
564 x 375 x 162	variable	12 kg

### Etiquetage

En accord avec la législation européenne en vigueur

### Critères microbiologiques

≤100 Escherichia coli à 44°C / g	≤100 Staphylocoques à 37°C / g	(valeurs indicatrices pour 100g)
≤10 Listeria monocytogenes / 25g	≤10 Clostridium perfringens / g	<b>Protéines</b> : 17,5 g <b>Kcal</b> : 987
Absence de Salmonella / 10g		<b>Glucides</b> : traces <b>KJ</b> : 236
		<b>Lipides</b> : 18,4 g dont acides gras: 16,2



### Caractéristiques Nutritionnelles

### Conservation

DLC totale : 28 jours

DLC minimum à réception : 9 jours minimum chez le client

Température de conservation : 0 / +4°C

Vérification : RQ    A.YVERNEAU	Vérification : RRHD    T. MURGIA	Approbation : RFAB    T.MEGUEULLE
Visa : 	Visa : 	Visa : 