



## RÂBLE ENTIER DE LAPIN X4 SOUS ATMOSPHERE

CODE ARTICLE			14160			COD	CODE PSF			1029			
GAMME			cru frais sous atmosphère										
DÉNOMINATION LÉGALE			Râble entier de lapin			LIBE	LIBELLÉ POIDS-PRIX			Râble entier de lapin			
MARQUE	COMMER	CIALE	Bretagne Lapins			ORIG	ORIGINE			Né, élevé et abattu en France.			
ETIQUETAGE UVC			Étiquette Bretagne Lapins Étiquette Poids-prix			ETIQ	ETIQUETAGE COLIS			Étiquette colis			
DESCRIPTION PRODUIT			Râble entier de lapin – 4 pièces. Calibre : poids moyen 1,40kg environ (+/- 150g).										
CONDITIONNEMENT UVC			Barquette Formplast noire Film operculé		oire [	Dimension Lxlxh (mm)		Tare (g)	Poids r		. 0/	Poids brut (kg)	
						280X187X8	30	45			on 1,40 Environ 1,45 kg		
CONSERVATION			DLC commerciale : 12 jours			À con	À conserver entre 0°C et 4°C.			À consommer rapidement après ouverture.			
GENCOD / EAN7			2388512			EAN	EAN 13			3369060885123			
			COL	<b>.</b>		PALETTISATION							
		<u> </u>	Plateau					alette type 800x1200					
Article	e PCB DUI		Dimension Lxlxh (mm)		Tare (g	) Poids I (kg)		Nb colis / couche		couche / alette	Nb colis / palette	Poids brut (kg)	
14161	4	13369060	885120	600x400x130	506	Environ	6,3	4	13		52	Environ 335	
14163	2	33369060	885124	400x300x130	180	Environ	3,1	8		13	104	Environ 330	
INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES													
Allergènes Sans allergènes pour les produits purs viande													
OGM		le pr	Les produits sont nourris avec de l'alimentation non-OGM (<0.9 % selon les exigences des règlements français) et le produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003										
Normes microbiologiques				Produits sous atmosphère / sous vide : Flore lactique m=5 000 000 ; E. coli m=500 ; Salmonella : absence/25g ; Staphylocoques coagulase + m=500 ; Listeria monocytogenes 100ufc/g ; clostridium perfringens 100ufc/g									
Nutritionne pour 100g d		prote	Énergie: 140kcal / 586kJ; matière grasse 6g dont acides gras saturés: 2,3g; glucides: 0,5g dont sucres: 0,2g; protéines: 21g; sel: 0,16g										
Autres			Les produits que nous commercialisons ne subissent aucun traitement de ionisation, et respectent la réglementation en vigueur relative aux dioxines, métaux lourds, mycotoxines et pesticides.										
Caractéristiques sensorielles				Olfactif: caractéristique de la viande de lapin fraîche, pas d'odeur anormale Goût: goût typique de la viande de lapin, sans arrière goût, ni note désagréable Texture: tendre Visuel: viande rosée (crue), viande non luisante									