



# LAPIN MÉDAILLÉ X4 VRAC

<b>CODE ARTICLE</b>	10250	<b>CODE PSF</b>	1049						
<b>GAMME</b>	cru	frais	vrac						
<b>DÉNOMINATION LÉGALE</b>	Lapin entier médaillé	<b>LIBELLÉ POIDS-PRIX</b>	/						
<b>MARQUE COMMERCIALE</b>	Bretagne Lapins	<b>ORIGINE</b>	Né, élevé et abattu en France.						
<b>ETIQUETAGE UVC</b>	Bandeau Bretagne Lapins	<b>ETIQUETAGE COLIS</b>	Etiquette colis Estampille qui ferme le carton						
<b>DESCRIPTION PRODUIT</b>	Lapin entier avec tête et abats. Calibre : poids moyen 1,40 kg environ (+/- 150g)								
<b>CONDITIONNEMENT UVC</b>	Feuille	Dimension Lxl (mm)	Tare (g)	Poids net (kg)	Poids brut (kg)				
		/	25	Environ 5,60	Environ 5,60				
<b>CONSERVATION</b>	DLC commerciale : 8 jours		À conserver entre 0°C et 4°C.						
<b>GENCOD / EAN7</b>	2152191		<b>EAN 13</b>	3369060521915					
<b>COLIS</b>					<b>PALETTISATION</b>				
Plateau carton avec couvercle à fenêtre					palette type 800x1200				
Article	PCB	DUN14	Dimension Lxlxh (mm)	Tare (g)	Poids brut (kg)	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Poids brut (kg)
10251	4	13369060521912	600x400x90	665	Environ 6,3	4	15	60	Environ 385
<b>INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES</b>									
<b>Allergènes</b>	Sans allergènes pour les produits pur viande								
<b>OGM</b>	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								
<b>Normes microbiologiques</b>	<i>Produits sous étirable / vrac</i> : Pseudomonas m=50 000 000 ; E. coli m=500 ; Salmonella : absence/25g Staphylocoques coagulase + m=500 ; listeria monocytogenes 100ufc/g ; Clostridium perfringens 100ufc/g								
<b>Nutritionnel</b> (valeurs moyennes pour 100g)	Énergie : 140kcal / 586kJ ; matière grasse 6g dont acides gras saturés : 2,3g ; glucides : 0,5g dont sucres : 0,2g ; protéines : 21g ; sel : 0,16g								
<b>Autres</b>	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.								
<b>Caractéristiques sensorielles</b>	<b>Olfactif</b> : caractéristique de la viande de lapin fraîche, pas d'odeur anormale <b>Goût</b> : goût typique de la viande de lapin, sans arrière goût, ni note désagréable <b>Texture</b> : tendre <b>Visuel</b> : viande rosée (cru), viande non luisante								