

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT SAUTÉ MUSCLE D'AGNEAU PAC BIO BIO Congelé	REF : FT- 33005C
		DATE DE CRÉATION : 5 mars 2025
		DATE DE RÉVISION :

CODE ARTICLE	LIBELLÉ PRODUIT	ETAT	PIÉÇAGE	POIDS	T° DE CONSERVATION	DURÉE DE VIE
33005C	SAUTE Muscle AGNEAU PAC BIO	Congelé	entre 30 à 60 g	environ 5 kg	-18°C	548 jours

ORIGINE			
Origine des Élevages	Lieux d'abattage	Lieu de transformation	Nombre d'intermédiaires
France	Bergerac : FR 24-037-001-CE Lubersac : FR 19-121-004 CE <i>Autres lieux de dépannage possible (exceptionnel)</i>	Atelier Pré Vert à Brive : FR 19-031-001 CE	Entre producteur et consommateur : 0 Coopérative d'éleveurs

PRÉSENTATION	COMPOSITION
	Sauté Muscle d'agneau sans os Issue de L'Agriculture Biologique Composition : Epaule, poitrine, collier Issu de muscles désossés, dégraissés et parés. Produits à consommer cuits.   Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

ETIQUETAGE DES PRODUITS	
SCA LE PRE VERT Créa Vallée Nord - BD des Saveurs 24660 COULOUNIEUX-CHAMIERIS SAUTE AGNEAU BIO Sauté d'agneau sans os prêt à cuire bio Conditionné le : 17/04/24 - A consommer jusqu'au : 01/02/24 N° de Lot : 24AG23118 - FR 35256523118 Abattu en : FRANCE FR 24-037-001 CE Découpé en : FRANCE FR 19-031-001 CE Né en : FRANCE Élevé en : FRANCE Label : BIO Race : Catégorie : AGNEAU BIO L'ATELIER Atelier de découpe 19100 Brive 5,810 Kg dsc : A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C  viande issue de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01 PP60130260295	Adresse : SCA LE PRÉ VERT Logo : Certifié par FR-BIO-01 Dénomination légale : SAUTE AGNEAU BIO Conditionné le : JJ/MM/AA DLC : JJ/MM/AA N° de lot : AA - XXXXX (A= année ; X= 5 derniers chiffres de IPG de l'animal) Abattu en : FRANCE – n° agrément abattoir Découpé en : FRANCE - FR 19-031-001 CE Né en : FRANCE Élevé en : FRANCE Race : Catégorie : AGNEAU Adresse : ATELIER DE DÉCOUPE Estampille sanitaire : FR 19.031.001 CE A conserver : A conserver entre 0°C et +4°C (frais) Viande issue de l'Agriculture Biologique

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Couleur	Odeur	Texture/Saveur	Mise en œuvre
Viande fraîche	Rose et blanc	Viande d'agneau	Caractéristique de la viande d'agneau	Prêt à cuire ou à cuisiner

QUALITÉ

Allergènes	Absence - aucun allergène n'est présent dans l'atelier												
OGM	Ne contient pas de dérivés d'OGM faisant l'objet d'un étiquetage conformément à la réglementation en vigueur (règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)												
Ionisation	Produit non ionisé et non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011/CE												
Traçabilité	Attribution d'un N° de lot reprenant les 5 derniers chiffres du N° d'identification bovin de l'animal (10 chiffres attribués par l'IPG au moment de la déclaration de l'animal et indiqués sur les boucles d'oreilles) Année AA - XXXXX 5 derniers chiffres du n° IPG de l'animal												
Critères microbiologiques	Conforme à la réglementation européenne 2073/2005/CE, FCD à réception												
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g <i>Données Ciquel</i>	<table> <tr> <td>Valeur Énergétique (en KJ) :</td><td>576 KJ</td></tr> <tr> <td>Valeur Calorique (en kcal) :</td><td>137 kcal</td></tr> <tr> <td>Protéines :</td><td>20,6 g</td></tr> <tr> <td>Glucides :</td><td>0 g</td></tr> <tr> <td>Lipides :</td><td>6,11 g</td></tr> <tr> <td>Sodium :</td><td>0,22 g</td></tr> </table>	Valeur Énergétique (en KJ) :	576 KJ	Valeur Calorique (en kcal) :	137 kcal	Protéines :	20,6 g	Glucides :	0 g	Lipides :	6,11 g	Sodium :	0,22 g
Valeur Énergétique (en KJ) :	576 KJ												
Valeur Calorique (en kcal) :	137 kcal												
Protéines :	20,6 g												
Glucides :	0 g												
Lipides :	6,11 g												
Sodium :	0,22 g												

DONNÉES LOGISTIQUES

Emballage primaire	Poche sous vide autorisées au contact alimentaire.
Colisage	En carton 40*60 cm et/ou en carton 30*40 cm en fonction de la commande

GÉNÉRALITÉS SUR L'ÉLEVAGE DES OVINS BIOLOGIQUES PRÉ VERT

Alimentation	Alimentation conforme à la réglementation biologique, toutes nos exploitations sont certifiées Bio par un organisme accrédité. Absence d'OGM et dérivés d'OGM Absence de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse
Soins vétérinaires	Conforme à la réglementation en vigueur
Collecte	Zone de collecte de la coopérative : Nouvelle Aquitaine Collecte assurée en interne par la SCA LE PRÉ VERT La durée du transport des animaux est réduite au minimum
Abattage	Date d'abattage : vers 6 mois Abattoirs classés en catégorie B. Abattage rituel proscrit pour les animaux bio