

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	REF : FT- 31109
	GIGOT D'AGNEAU SANS OS BIO Frais ou congelé	DATE DE CRÉATION : 18 nov. 2019
		DATE DE RÉVISION : 19 sept. 2025

CODE ARTICLE	LIBELLÉ PRODUIT	ETAT	CALIBRE	UVC	T° DE CONSERVATION	DURÉE DE VIE
31109	GIGOT ENTIER S/OS AGN SP BIO	Frais	De 1 à 2kg	1 Gigot	Entre 0 et 4°C	21 JOURS
31109C	GIGOT ENTIER S/OS AGN SP BIO CONG	Congelé	De 1 à 2kg	1 Gigot	- 18°C	548 JOURS

ORIGINE			
Origine des Élevages	Lieux d'abattage	Lieu de découpe	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 -Brive : FR 19-031-001 CE	0 (Coopérative d'éleveurs)

PRÉSENTATION	COMPOSITION
	Gigot d'agneau sans os Issue de l'Agriculture Biologique  Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 Composition : Frais : Gigot d'agneau coulé avec souris avec os (dans le jarret) Congelé : Gigot d'agneau coulé sans souris Produits à consommer cuits. Ne pas recongeler après décongélation, à consommer rapidement après décongélation

ETIQUETAGE DES PRODUITS	
 SCA LE PRE VERT Créa Vallée Nord - BD des Saveurs 24660 COULOUNIEUX-CHAMIERES GIGOT ENTIER AGNEAU BIO CONGELE Gigot entier d'agneau sans os bio congelé Produit congelé le: 18/04/24 - Ne pas recongeler ce produit décongelé A consommer de préférence avant le 23/08/25 Lot : 24AG23022 - FR 66229523022 - 0002 Abattu en : FRANCE FR 24-037-001 CE Découpé en : FRANCE FR 19-031-001 CE Né en : FRANCE Élevé en : FRANCE Race : Catégorie : AGNEAU BIO découpé par :  POIDS NET 1,210 Kg L'Atelier Pré Vert 19100 BRIVE-la-Gaillarde A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C viande issue de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01 PP60130277297	Adresse : SCA LE PRÉ VERT Logo : Certifié par FR-BIO-01 Dénomination légale : GIGOT ENTIER S/OS AGN SP BIO Conditionné le : JJ/MM/AA DDM : 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) A conserver à -18°C (congelé) Viande issue de l'Agriculture Biologique

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Couleur	Odeur	Texture/Saveur	Mise en œuvre
Viande d'agneau	Rosé clair à rosé foncé	Viande crue fraîche	Fondant	Prêt à cuire

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)																	
Critères microbiologiques	Conforme à la réglementation européenne 2073/2005/CE et à la FCD réception																	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g Données Ciquel	<table><tr><td>Valeur Énergétique (en KJ) :</td><td>467 KJ / 100 g</td></tr><tr><td>Valeur Calorique (en kcal) :</td><td>111 kcal / 100 g</td></tr><tr><td>Protéines :</td><td>21,8 g</td></tr><tr><td>Glucides :</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Lipides :</td><td>2,58 g</td></tr><tr><td>Sucre :</td><td>0 g</td></tr><tr><td>AG saturé :</td><td>0,79 g</td></tr><tr><td>Sodium :</td><td>0,19 g</td></tr></table>		Valeur Énergétique (en KJ) :	467 KJ / 100 g	Valeur Calorique (en kcal) :	111 kcal / 100 g	Protéines :	21,8 g	Glucides :	0 g	Lipides :	2,58 g	Sucre :	0 g	AG saturé :	0,79 g	Sodium :	0,19 g
Valeur Énergétique (en KJ) :	467 KJ / 100 g																	
Valeur Calorique (en kcal) :	111 kcal / 100 g																	
Protéines :	21,8 g																	
Glucides :	0 g																	
Lipides :	2,58 g																	
Sucre :	0 g																	
AG saturé :	0,79 g																	
Sodium :	0,19 g																	



DONNÉES LOGISTIQUES

Emballage primaire	Poche sous vide autorisée 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 AGNEAU BIOLOGIQUES PRÉ VERT

Alimentation	Les agneaux sont nourris au lait maternel pendant toute la durée de l'élevage (poudre de lait interdite) - complémentation en foin, céréales et protéines (provenant essentiellement de l'exploitation), 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	Collecte assurée en interne par la SCA LE PRÉ VERT
Abattage	Date d'abattage : vers 6 mois Abattoirs classés en catégorie B. Abattage rituel proscrit pour les animaux bio.