


<b>V.2.5</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>	
--------------	--------------------------	---

<b>V.2 BOEUF / VEAU / MOUTON FRAIS DÉCOUPE</b>	
v.2.5 Navarin de mouton sans os	
<b>Dénomination</b>	Navarin de mouton sans os cru
<b>Marque</b>	Maison Lascours
<b>Poids</b>	Pièce de 40 g
<b>Conditionnement</b>	sous vide par 10 kg (possible de faire à la demande)
<b>Code produit</b>	132059
<b>Ingrédients (%) + origines</b>	Viande de mouton (100%) <i>viande origine France</i> <i>Né / élevé / abattu / découpé en France</i>
<b>Classification GEMRCN</b>	Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>	<b>Pour 100g</b>
Energie	935 kj / 225 Kcal
Acides gras saturés	1,9 g
Glucides <i>dont sucres</i>	0 g 0 g
Protéines	18 g
Indice glycémique	0
Sel	0,2 g
Calcium (mg/100g)	10 mg
	Absence OGM / graisses / huiles hydrogénées / huile de palme

Allergènes	Absence allergènes
Additifs / risques	Absence additifs ou risques
A conserver entre 0°C et 4°C	

<b>V.2.5</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>	
--------------	--------------------------	---

<b>Denrée</b>	<b>Germe</b>	<b>Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)</b>	<b>Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)</b>
<b>Viandes piécées, sous vide, produits réfrigérés destinés à la cuisson y compris hampe et onglet sauf porc</b>	Flore aérobie 30°C	100 000	1 000 000
	Flore lactique		A rechercher
	Rapport flore/lactique		100
	Escherichia coli	500	500
	Salmonella	non détecté /10g	non détecté /10g