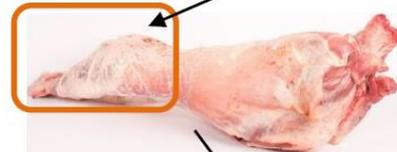


| | | |
|---|--|---------------------------------|
| Création / <i>Creation</i> :22/05/2018 | Fiche Produit / <i>Product sheet</i> | AXCULOTTE |
| Modification / <i>Modification</i> :09/06/2023 | Culotte d'agneau de lait <i>Suckling lamb culotte (legs x2)</i> | 2732507 |
| | | Fait par / <i>Made by</i> : CDu |



Culotte Agneau de lait



Carcasse Agneau de lait

Produit / *Product*

Marque commerciale / *Brand name* : Axuria

Nom du produit / *Name of product* : Culotte d'agneau de lait / *Suckling lamb culotte (legs x2)*

Dénomination légale – Numéro SH / *Legal name – HS number*: Culotte d'agneau - 0204.22.500 / *Lamb culotte - 0204.22.500*

Ingrédients / *Ingredients*

100% viande d'agneau

100% *lamb meat*

Allergènes / *Allergens*

AUCUN

NONE

OGM et Ionisation / *GMO & Ionization*

Préciser si OGM et Ionisation / *GMO & Ionization* : AUCUN / NONE

Conditions de conservation et de stockage / *Storage conditions*

DLC/DLUO : 25 jours à l'emballage / *Shelf-life* : 25 days at packing day

A conserver au frais entre 0° et 4°C / To be kept cold between 0° and 4°C

Autres informations / *Other information*

Origine du produit et des ingrédients / *Country of origin of the product and its ingredients*: France

Emballages primaires et secondaires + poids des emballages / *Primary and Secondary packaging + weight of packaging*: Poche sous-vide par 1 / 10 unités par colis + carton 1.5kg / Vacuum-pack x 1 / 10 units per case + cardboard box 1.5 kg

Agrément Sanitaire / *Sanitary approval* : Abattoir : FR64.671.001CE / Coopérative AXURIA : FR64.188.001CE



Informations Logistiques / Logistic information

Produit / Product

| | | | |
|--|-----------------|-------------------|------------------|
| Dimensions / Dimensions | Largeur/Width : | Longueur/Length : | Hauteur/Height : |
| Poids Net / Net Weight | 2.1 kg* | | |
| Poids Brut / Gross Weight | 2.4 kg* | | |
| EAN Produit / EAN of product | 2732507 | | |
| Nombre de produits par colis / Number of products per case | 10 | | |

Colis / Case

| | | | |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Dimensions / Dimensions | Largeur/Width : 40 cm | Longueur/Length : 80 cm | Hauteur/Height : 17 cm |
| Poids Net / Net Weight | 24 kg | | |
| Poids Brut / Gross Weight | 25.5 kg | | |
| Volume du colis / Case Volume | 54 400 cm ³ | | |
| EAN Colis / EAN of case | NC | | |

Palette / Pallet

| | | | |
|--|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Dimensions / Dimensions | Largeur/Width : 80 cm | Longueur/Length : 120 cm | Hauteur/Height : 124 cm |
| Colis par couche / Cases per layer | 3 | | |
| Couches par palette/Layers per pallet | 8 | | |
| Colis par palette/Cases per pallet | 24 | | |
| Produits par palette/Products per pallet | 240 | | |
| Poids Net / Net Weight | 612 kg | | |
| Poids Brut / Gross Weight | 632 kg | | |
| Volume de la palette / Pallet Volume | 1.1904 m ³ | | |
| EAN Palette / EAN of pallet | NC | | |

* Poids approximatifs / Approximate weights

Nombre de produits par colis peut varier selon le poids du produit / Number of products per case can vary depending on the weight of the product

| Analyses (Méthodes) | Résultats | Unité |
|--|-----------|--------------|
| HUMIDITE (AOAC 985.14) | 65.4 | g/100 g |
| MATIERE GRASSE TOTALE (AOAC PV M1 : 2003) | 16.1 | g/100 g |
| PROTEINES (AZOTE 6.25) (V04-407) | 17.2 | g/100 g |
| MATIERES MINERALES (V04-404) | 1.06 | g/100 g |
| GLUCIDES CALCULES | 0.5 | g/100 g |
| SUCRES SOLUBLES TOTAUX (Flux continu – Méthode interne ARZ/PRO/099) | 0.47 | g/100 g |
| VALEUR CALORIQUE | 215.7 | Kcal/100g |
| VALEUR ENERGETIQUE | 896.6 | Kjoules/100g |
| SODIUM (Chromatographie ionique – Méthode interne ARZ/PRO/075) | 81.9 | mg/100 g |
| ACIDES GRAS SATURES (Calcul – valeur estimée) | 9.2 | g/100 g |
| ACIDES GRAS MONO-INSATURES (Calcul – valeur estimée) | 6.3 | g/100 g |
| ACIDES GRAS POLY-INSATURES (Calcul – valeur estimée) | 0.6 | g/100 g |
| SEL (Calcul à partir du sodium) | 0.20 | g/100 g |
| FIBRES ALIMENTAIRES | < 0.4 | g/100 g |
| Analyse effectuée par le laboratoire ABIOC, groupe Qualtech accrédité COFRAC. Rapport d'analyses complet disponible sur demande à votre fournisseur sous le rapport d'essai numéro 2016.10.26.0004.0001 | | |