Edité février 2026

Descriptif technique Viande ovine frais

Code article 21002 **GIGOT AGNEAU S/OS FRAIS**

N° de lot : 12-27 **Description:** **VIANDE OVINE FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Gigot d'agneau avec selle, sans crosse ni jarret, désossé, paré, dégraissé, non ficelé, non bardé.
Origine MP	France / UE
Calibre	Pièce de 2 kg env.
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 21004 **SAUTÉ D'AGNEAU S/OS FRAIS**

N° de lot : 12-27 **Description:** **VIANDE OVINE FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Sauté d'agneau issu d'épaules, de gigots, de carrés et de colliers désossés et dégraissés.
Origine MP	France / UE
Calibre	Cubes de 50/60gr
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.