Edité février 2026

Descriptif technique Viande de veau frais

Code article 351003 **SAUTÉ DE VEAU S/OS FRAIS**

N° de lot : 13-27 **Description:** **VIANDE DE VEAU 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 de veau issu d'épaule et bas carré de veau, désossés et dégraissés.
Origine MP	France (VVF)
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.

Code article 351007 **ROTI DE VEAU S/OS FRAIS**

N° de lot : 13-27 **Description:** **VIANDE DE VEAU 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	Rôti de veau, sans os, issu du cuisseau, de la noix, de la sous-noix. Paré, dégraissé, non ficelé et non bardé.
Origine MP	France (VVF)
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.