

AGNEAU DE LAIT ENTIER (réfrigéré et congelé) PHOTOGRAPHIE

CARACTÉRISTIQUES:

- Présentation : Sans tête ni abats
- Classement: -6kg et de 6 à 7 Kg.
- Forme du produit: entier ou moitié
- Type d'emballage: En boîte avec film
- Température de conservation: 1^oà 6^o degrés
- Position de l'étiquette: bague sur jambes et épaules
- Présence d'os: **oui**
- Ingrédients du produit: viande d'agneau
- Codification du lot: semaine de l'année
- Péremption: 10-12 jours depuis l'abattage
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

-CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

- Alimentation exclusivement maternelle
- Agneau provenant des exploitations de nos membres associés (principalement de la province de Zamora ; ces exploitations agricoles sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative).
- Conformation: Profil rectiligne à tendance subconvexe. Proportions harmonieuses. Contours légèrement arrondis.
- Couleur de la viande: blanche nacrée ou rose pâle
- Caractéristiques de la viande: viande très tendre, d'une grande jutosité et d'une texture très douce.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Option A)

Dimensions de la boîte: 5100*354*130

Présentation: en coins

Nombre d'agneaux par boîte: 2 unités

Nombre de boîtes par palette: 20 boîtes

Opción B)

Dimensions de boîte: 1200*400*180

Présentation: agneau entier

Nombre d'agneaux par boîte: 4 unités

Type de palette: Européenne 1200 x 800

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A

49.008 ZAMORA

Tfno 980 55 74 16

FAX 980 55 79 13

AGNEAU DE LAIT ENTIER IGP (réfrigéré)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Présentation: Sans tête ni abats
- Classement: -6kg y de 6 a 7 Kg.
- Forme du produit: entier ou moitié
- Type d'emballage: En boîte avec film
- Température de conservation: 1° à 6° degrés
- Position de l'étiquette: bague sur jambes et épaules
- Présence d'os: **oui**
- Ingrédients du produit: viande d'agneau
- Codification du lot: semaine de l'année
- Péremption: 10-12 jours depuis l'abattage
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

-CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

- L'agneau de lait IGP de Castille et León provient exclusivement des races **Churra et Castellana**.
- Alimentation exclusivement maternelle
- Agneau provenant des exploitations de nos membres associés (principalement de la province de Zamora ; ces exploitations agricoles sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative).
- Conformation: Profil rectiligne à tendance subconvexe. Proportions harmonieuses. Contours légèrement arrondis.
- Couleur de la viande: blanche nacrée ou rose pâle
- Caractéristiques de la viande: viande très tendre, d'une grande jutosité et d'une texture très douce.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Option A)

Dimensions de la boîte: 510*340*130

Présentation: en coins

Nombre d'agneaux par boîte: 2 unités

Nombre de boîtes par palette: 20 boîtes

Option B)

Dimensions de la boîte: 1200*400*180

Présentation: Agneau entier

Nombre d'agneaux par boîte: 4 unités

Type de palette: Européenne 1200 x 800

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A

49.008 ZAMORA

Tfno 980 55 74 16

FAX 980 55 79 13

JAMBE D'AGNEAU DE LAIT (réfrigérée et congelée)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Poids approx: 600 gr/unité. Marge (\pm 50 gr.)
- Surposition des unités: **oui**
- Forme du produit: Film ou seconde peau
- Température de conservation congelé: -18°C
- Température de conservation réfrigéré: 1 a 6°C
- Position de l'étiquette: Marge supérieure droite
- Présence d'os: **oui**
- Ingrédients du produit: jambe d'agneau
- Péremption congelé: 24 mois depuis la date d'emballage
- Péremption réfrigéré: 10 jours
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Dimensions de la boîte: 510*340*130
Unités par boîte: 20 jambes
Nombre de boîtes par couches: 4 boîtes
Nombre de couches par palette: 20 boîtes
Type de palette: Européenne 1200 x 800
Poids max. par boîte: 13,0 kg.
Poids max. palette complète: 260 kg.

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A
49.008 ZAMORA
Tfno 980 55 74 16
FAX 980 55 79 13

ÉPAULE D'AGNEAU (réfrigérée et congelée)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Poids approx.: 500 gr/unité. Marge (\pm 50 gr.)
- Surposition des unités: **oui**
- Forme du produit: Film ou seconde peau
- Température de conservation congelé: -18°C
- Température de conservation réfrigéré: 1 à 6°C
- Position de l'étiquette: Marge supérieure droite
- Présence d'os: **oui**
- Ingrédients du produit: épaule d'agneau
- Péréemption congelé: 24 mois depuis la date d'emballage
- Péréemption réfrigéré: 8 jours 24 mois depuis la date d'emballage
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Dimensions de la boîte: 510*340*130
Unités par boîte: 20 épaules
Nombre de boîtes par couches: 4 boîtes
Nombre de couches par palette: 20 boîtes
Type de palette: Européenne 1200 x 800
Poids max. par boîte:10,6 kg.
Poids max. palette complète: 412 kg

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A
49.008 ZAMORA
Tfno 980 55 74 16
FAX 980 55 79 13

CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT (congelées)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Poids approx: 2 x 2.000 gr. Marge (\pm 30 gr.)
- Nombre d'unités par plateau: 40-50 approx.
- Surposition des unités: **oui**
- Forme du produit: côtelettes
- Forme de l'emballage: barquette/boîte
- Film: Rétractable
- Température de conservation: $- 18$ °C
- Position de l'étiquette: marge supérieure droite
- Présence d'os: **oui**
- Ingrédients du produit: côtelettes d'agneau de lait
- Codification du lot: jour Juliano
- Péremption: 24 mois depuis la date d'emballage
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Dimensions de la boîte: 511x 316 x 72
Nombre de barquettes par boîte : 2 barquettes
Nombre de boîtes par couches: 5 boîtes
Nombre de couches par palette: 20 boîtes
Nombre de boîtes par palette : 100 boîtes
Nombre de boîtes par palette : 2x100 boîtes
Type de palette: Européenne 1200 x 800
Poids fixe par boîte: 4 kg.
Poids max. palette complète: 400 kg

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A
49.008 ZAMORA
Tfno 980 55 74 16
FAX 980 55 79 13
P1090525.jpg

BROCHETTES D'AGNEAU DE LAIT (congelées)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Poids approx.: 80 gr/unité. Marge (\pm 20 gr.)
- Surposition des unités: **oui**
- Forme du produit: Film ou seconde peau
- Température de conservation: $- 18^{\circ}\text{C}$
- Position de l'étiquette: marge supérieure droite
- Présence d'os: **non**
- Ingrédients du produit: jambe d'agneau désossée
- Péréemption: 24 mois depuis la date d'emballage
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Dimensions de la boîte: 511x 316 x 72
Unités par boîte : 21 brochettes
Nombre de barquettes par boîte: 2 barquettes
Nombre de boîtes par couche: 5 boîtes
Nombre de couches par palette: 20 boîtes
Nombre de boîtes par palette: 100 boîtes
Nombre de boîtes par palette: 2x100 boîtes
Type de palette: Européenne 1200 x 800
Poids variable:
Poids max. Palette complète: 400 kg.

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A
49.008 ZAMORA
Tfno 980 55 74 16
FAX 980 55 79 13

CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT (réfrigéré et congelé)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Poids approx: 1100 gr/unité. Marge (\pm 300 gr.)
- Surposition des unités: **oui**
- Forme du produit: Film, seconde peau ou vide
- Température de conservation congelé: $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Température de conservation réfrigéré: $1\text{ à }6\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Position de l'étiquette: Marge supérieure droite
- Présence d'os: **oui**
- Ingrédients du produit: Carré d'agneau de lait
- Péréemption congelé: 24 mois depuis la date d'emballage
- Péréemption réfrigéré: 15 jours
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8\text{ log}$
- *Décompte d'entérobactéries*: $\leq 0,8\text{ log}$

PACKING:

Dimensions de la boîte: 510*340*1300

Unités par boîte: 10 carrés

Nombre de boîtes par couche: 4 boîtes

Nombre de couches par palette: 20 boîtes

Type de palette: Européenne 1200 x 800

Poids max par boîte: 13,0 kg.

Poids max palette complète: 260 kg.

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A

49.008 ZAMORA

Tfno 980 55 74 16

FAX 980 55 79 13

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT (réfrigéré)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Position de l'étiquette: marge supérieure droite
- Présence d'os: **oui**
- Ingrédients du produit: gigot d'agneau
- Péremption: 10 jours
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Dimensions de la boîte: 510*340*1300

Présentation: en coin

Unités par boîte: 4 demi gigots

Nombre de boîtes par couche : 4boîtes

Nombre de couches par palette: 20 boîtes

Type de palette: Européenne 1200 x 800

Poids max. par boîte: 7,0 kg.

Poids max. palette complète: 260 kg.

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A

49.008 ZAMORA

Tfno 980 55 74 16

FAX 980 55 79 13

COLLIER D'AGNEAU DE LAIT (congelé)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Poids approx: 400 gr/unité. Marge (\pm 100 gr.)
- Surposition des unités: **oui**
- Forme du produit: Film ou seconde peau
- Température de conservation: $- 18^{\circ}\text{C}$
- Position de l'étiquette: Marge supérieure droite
- Présence d'os: **oui**
- Ingrédients du produit: collier d'agneau de lait
- Péremption: 24 mois depuis la date d'emballage
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Dimensions de la boîte: 510*350*140
Nombre de boîtes par couche: 4 boîtes
Nombre de couches par palette: 20 boîtes
Type de palette: Européenne 1200 x 800
Poids max. par boîte: 13,0 kg.
Poids max. palette complète: 260 kg.

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A
49.008 ZAMORA
Tfno 980 55 74 16
FAX 980 55 79 13

RIS D'AGNEAU DE LAIT (réfrigérés et congelés)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Poids approx: 1000 gr/unité. Marge (\pm 20 gr.)
- Surposition des unités: **oui**
- Forme de produit: Vide
- Température de conservation congelé : - 18 °C
- Température conservation réfrigéré: 1-6 °C
- Position de l'étiquette: Marge supérieure droite
- Présence d'os: **Non**
- Ingrédients du produit: ris d'agneau de lait
- Péremption congelé: 24 mois depuis la date d'emballage
- Péremption réfrigéré: 15 jours
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: \leq 2,8 log
- *Décompte d'entérobactéries*: \leq 0.8 log

PACKING:

Dimensions de la boîte: 510*340*130
Unités par boîte: 12 sachets sous vide
Nombre de boîtes par couche: 4 boîtes
Nombre de couches par palette: 20 boîtes
Type de palette: Européenne 1200 x 800
Poids max. Par boîte: 12 kg.
Poids max. palette complète: 240 kg.

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A
49.008 ZAMORA
Tfno 980 55 74 16
FAX 980 55 79 13

ROGNONS D'AGNEAU DE LAIT (congelés)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Poids approx: 1000 gr/barquette Marge (\pm 20 gr.)
- Surposition des unités: **oui**
- Forme du produit: Film ou seconde peau
- Température de conservation: -18°C
- Position de l'étiquette: Marge supérieure droite
- Présence d'os: **Non**
- Ingrédients du produit: rognon d'agneau de lait
- Péremption: 24 mois depuis la date d'emballage
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Dimensions de la boîte: 510*340*130
Unités de barquettes par boîte: 12 barquettes
Nombre de boîtes par couche: 4 boîtes
Nombre de couches par palette: 20 boîtes
Type de palette: Européenne 1200 x 800
Poids max. par boîte: 13,0 kg.
Poids max. palette complète: 260 kg.

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A
49.008 ZAMORA
Tfno 980 55 74 16
FAX 980 55 79 13

PIEDS D'AGNEAU DE LAIT (congelés)

PHOTOGRAPHIE:

CARACTÉRISTIQUES:

- Surposition des unités: **oui**
- Forme d'emballage: sac plastique
- Température de conservation: – 18 °C
- Position de l'étiquette: Marge supérieure droite
- Présence d'os: **oui**
- Ingrédients du produit: pieds d'agneau de lait
- Codification du lot: Jour Juliano
- Péremption: 24 mois depuis la date d'emballage
- Abattage: 1 jour avant l'emballage

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

Pièces d'agneaux de lait entiers provenant des exploitations de nos membres associés qui sont contrôlées par les services vétérinaires de la coopérative.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Les valeurs de référence microbiologique sont regroupées ainsi :

- *Décompte total d'aerobios mesophilics*: $\leq 2,8$ log
- *Décompte d'entérobactéries*: ≤ 0.8 log

PACKING:

Dimensions de la boîte: 510*340*130
Présentation: sac
Nombre de boîtes par couche: 4 boîtes
Nombre de couches par palette: 20 boîtes
Nombre de boîtes par palette: 100 boîtes
Type de palette: Européenne 1200 x 800.
Poids de la boîte: 12 kg approx
Poids max. palette entière: 400 kg.

Asovino

Avd. Tres Cruces 35 , entrel A
49.008 ZAMORA
Tfno 980 55 74 16
FAX 980 55 79 13
P1090525.jpg