
	<h2 style="text-align: center;">CAPRETTO INTERO CONGELATO</h2> <p style="text-align: center;">Ingredienti : 100% capretto — Origine Francia Allergeni : assenti</p>
<p style="text-align: center;"><u>DESCRIZIONE TECNICA</u></p> <p>-Alimentazione: latte in polvere o bambino allevato sotto la madre -Assenza OGM (inf. 0.9%) -Peso medio vivo circa 9Kg -FR 84 064 001 CE</p>	<p style="text-align: center;"><u>DESCRIZIONE PRODOTTO FINITO</u></p> <p>-Capretto intero congelato -Peso medio : da 4 a 6Kg -Imballo : carta oleata o busta trasparente -Shelf life: 24 mesi data confezionamento -Conservazione -18 ° gradi -DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA</p>
<p style="text-align: center;"><u>CRITERI DI QUALITA</u></p> <p>-Criteri microbiologici: criteri FCD 2016 — versione 28/01/2016 -Tracciabilità: n ° lotto a 6 cifre (XXX : giorno macellazione — YYY : codici allevatore) -Specifiche della carne di capra francese -IFS in vigore</p>	<p style="text-align: center;"><u>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100g</u></p> <p>Valore energetico/ 211Kcal — 875 Kj Lipidi : 15 g Protéine : 17.1 g Glucidi : 0.22 g</p>
<p style="text-align: center;"><u>CRITERI LOGISTICI</u></p> <p>Confezionamento 2 capretti/cartoni Dimensioni del cartone L : 975 cm L: 290 cm H : 157 cm</p> <p>Bancari EPAL a perdere (80x120 cm) strati 11 per 3 cartoni per strato</p>	<p style="text-align: center;">ETS RIBOT Chemin des Frémigières 84840 LAPALUD Tèl : 04.90.40.35.12 Fax : 04.90.40.26.15</p>  <p style="text-align: right;">Date de création : 04/02/2020 Version 01</p>