

Nombre del producto	Codillo de Cordero Congelado											
Código del producto	LHQSLPZ											
Presentación	No se aplica rango de peso de admisión Menos de 12 meses El chambarete se elimina cortando la articulación rígida. Se recorta el exceso de grasa.											
Ingredientes	100% carne de ovino Color: Rojo/blanco/crema, típico de los ovinos Olor: Carne de ovino Sabor: Carne de ovino											
Sacrificado y cortado / abattu et découpé	Plantas proveedoras: Dawn Meats Ballyhaunis IE-364-EC											
Rango de peso en gramos/gamma de poids	n / A											
Paquete de fecha / fecha de emballage	Matar + 1 a 5 días											
Consumir antes de la fecha / DLUO	Embalaje + 730 días											
Unidades de embalaje / Unités de conditionnement	2 capas por caja 18/20 por capa											
Unidades por caja / nombre de piezas por caja	36-40 piezas											
Tamaño de caja o bandeja / taille du carton	caja revestida de cera											
Peso objetivo de caja o bandeja / moyenne de poids du carton	20kg											
Temperatura de almacenamiento / temperatura de almacenamiento	-18 deg											
Presentation	 											
Etiqueta	<table border="1"> <tr> <td> ITEM CODE LHQSLPZ REF NO : 2145 BATCH NO : 123456 IE EC </td> <td> LAMB SHANK HQ LAYERED FZ JARRET D'AGNEAU AR COUCHE CG </td> </tr> <tr> <td> <small>Raw Meat: cook thoroughly prior to consumption/Viande crue-à cuire à cœur avant d'être consommée</small> <small>Carne cruda: cocinarla previamente a su consumo/Carne cruda, cocinar bien antes de consumir</small> <small>Carne cruda: coccione fino, a bien de coccione</small> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <small>PREP DATE</small> <small>DATE DE CONDITIONNEMENT</small> <small>DATA DI CONFEZIONAMENTO</small> <small>FECHA ENVASADO</small> 25.05.22 </td> <td> <small>FREEZE DATE</small> <small>DATE DE CONGELATION</small> <small>DATA DI CONGELAMENTO</small> <small>FECHA CONGELACION</small> 25.05.22 </td> </tr> <tr> <td> <small>BEST BEFORE DATE</small> <small>A CONSUMIR AVANT LE</small> <small>CONSUMIR PREFERIBILMENTE ENTRO</small> <small>CONSUMIR PREFERIBILMENTE ANTES DE</small> 24.05.24 Frozen </td> <td> <small>CASE ID: 5988245601</small> <small>W/O NO: HMP0022785</small> <small>CATEGORY: OVINE/OVINO</small> </td> </tr> <tr> <td> <small>BORN/NE/NATO/NACIDO/NASCIDO: Ireland</small> <small>REARED/ELEVE/ALLEVATO/GRIADO/SI CRIADO: Ireland</small> <small>SLAUGHTERED/ABATTI/ASERMACELLATI/OS/GRIPPO/ABATIDO: Ireland 364 EC</small> <small>CUT/E-COUPPE/SEZIONATO/DESPECE/DESMANCHADO: Ireland 364 EC</small> <small>STORE/CONSERVE/ACONSERVARE/CONSERVAR AMANTER: A -18:</small> </td> <td></td> </tr> </table>		ITEM CODE LHQSLPZ REF NO : 2145 BATCH NO : 123456 IE EC	LAMB SHANK HQ LAYERED FZ JARRET D'AGNEAU AR COUCHE CG	<small>Raw Meat: cook thoroughly prior to consumption/Viande crue-à cuire à cœur avant d'être consommée</small> <small>Carne cruda: cocinarla previamente a su consumo/Carne cruda, cocinar bien antes de consumir</small> <small>Carne cruda: coccione fino, a bien de coccione</small>		<small>PREP DATE</small> <small>DATE DE CONDITIONNEMENT</small> <small>DATA DI CONFEZIONAMENTO</small> <small>FECHA ENVASADO</small> 25.05.22	<small>FREEZE DATE</small> <small>DATE DE CONGELATION</small> <small>DATA DI CONGELAMENTO</small> <small>FECHA CONGELACION</small> 25.05.22	<small>BEST BEFORE DATE</small> <small>A CONSUMIR AVANT LE</small> <small>CONSUMIR PREFERIBILMENTE ENTRO</small> <small>CONSUMIR PREFERIBILMENTE ANTES DE</small> 24.05.24 Frozen	<small>CASE ID: 5988245601</small> <small>W/O NO: HMP0022785</small> <small>CATEGORY: OVINE/OVINO</small>	<small>BORN/NE/NATO/NACIDO/NASCIDO: Ireland</small> <small>REARED/ELEVE/ALLEVATO/GRIADO/SI CRIADO: Ireland</small> <small>SLAUGHTERED/ABATTI/ASERMACELLATI/OS/GRIPPO/ABATIDO: Ireland 364 EC</small> <small>CUT/E-COUPPE/SEZIONATO/DESPECE/DESMANCHADO: Ireland 364 EC</small> <small>STORE/CONSERVE/ACONSERVARE/CONSERVAR AMANTER: A -18:</small>	
ITEM CODE LHQSLPZ REF NO : 2145 BATCH NO : 123456 IE EC	LAMB SHANK HQ LAYERED FZ JARRET D'AGNEAU AR COUCHE CG											
<small>Raw Meat: cook thoroughly prior to consumption/Viande crue-à cuire à cœur avant d'être consommée</small> <small>Carne cruda: cocinarla previamente a su consumo/Carne cruda, cocinar bien antes de consumir</small> <small>Carne cruda: coccione fino, a bien de coccione</small>												
<small>PREP DATE</small> <small>DATE DE CONDITIONNEMENT</small> <small>DATA DI CONFEZIONAMENTO</small> <small>FECHA ENVASADO</small> 25.05.22	<small>FREEZE DATE</small> <small>DATE DE CONGELATION</small> <small>DATA DI CONGELAMENTO</small> <small>FECHA CONGELACION</small> 25.05.22											
<small>BEST BEFORE DATE</small> <small>A CONSUMIR AVANT LE</small> <small>CONSUMIR PREFERIBILMENTE ENTRO</small> <small>CONSUMIR PREFERIBILMENTE ANTES DE</small> 24.05.24 Frozen	<small>CASE ID: 5988245601</small> <small>W/O NO: HMP0022785</small> <small>CATEGORY: OVINE/OVINO</small>											
<small>BORN/NE/NATO/NACIDO/NASCIDO: Ireland</small> <small>REARED/ELEVE/ALLEVATO/GRIADO/SI CRIADO: Ireland</small> <small>SLAUGHTERED/ABATTI/ASERMACELLATI/OS/GRIPPO/ABATIDO: Ireland 364 EC</small> <small>CUT/E-COUPPE/SEZIONATO/DESPECE/DESMANCHADO: Ireland 364 EC</small> <small>STORE/CONSERVE/ACONSERVARE/CONSERVAR AMANTER: A -18:</small>												