

Version : 1	Date : 30.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75810	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

**Descriptif Produit\***

<b>Variété</b>	<i>Panulirus argus</i>
<b>Origine</b>	Pêchées aux casiers et par plongeurs en Atlantique Centre Ouest Zone 31. Bahamas : Août - Mars. Nicaragua : Juillet - Mars.
<b>Poids net</b>	310g
<b>Calibre/Gencod</b>	oct.-14
<b>Conservation</b>	A conserver à une température inférieure à -18°C
<b>DLC / DLUO</b>	3 ans à date de production.
<b>Ingrédients</b>	Queues de LANGOUSTES blanches, Conservateur : DISULFITES de Sodium E223
<b>Allergènes</b>	CRUSTACES, SULFITES.
<b>Utilisation</b>	Le produit peut être cuit de différentes manières et convient à tous types de menus. Décongélation juste avant utilisation vivement conseillée. Ne jamais recongeler un produit décongelé.
<b>Mentions complémentaires</b>	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

**Données Logistiques**

<b>Conditionnement</b>	Colis de 40 lbs
<b>Dimensions</b>	N/C

**Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\***

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
<b>Energie</b>	112 kcal 469 kJ
<b>Protéines</b>	20,6g
<b>Glucides / dont sucres</b>	2,43g/0g
<b>Lipides / dont saturés</b>	1,51g/0,237g
<b>Sel</b>	0,44g
<b>Humidité</b>	N/C

\* Conformément à la réglementation Européenne 1169/2011 (INCO)

**Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
<b>Germes aérobies mésophiles / g</b>	1 000 000
<b>Staphylococcus aureus / g</b>	100
<b>Escherichia coli / g</b>	10
<b>Clostridium perfringens / g</b>	10
<b>salmonella spp / 25g</b>	Absence
<b>Listeria monocytogenes / 25g</b>	Absence

\*\* Conformément à la réglementation Européenne 2073/2005 des normes microbiologiques.