

|              |                                   |                                 |
|--------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Version : 1  | Date : 24.05.16                   | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75221 | N° d'agrément : ES 12.10265/MU CE |                                 |



Photo donnée à titre informatif

**Descriptif Produit\***

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Variété                  | <i>Clupea harengus</i>   |
| Origine                  | Espagne<br>Pêché en Atlantique Nord-Est  |
| Poids net                | 120g   |
| Calibre/Gencod           | EAN 128 8 427 610 000 787  |
| Conservation             | A conserver entre 5 et + 10°C .  |
| DLC / DLUO               | 18 mois à fabrication.   |
| Ingrédients              | Eau, HARENG fumé (40 %), sel, amidon de maïs, jus de citron, encre de SEICHE, correcteur d'acidité : acide citrique, épices, stabilisant : gomme xanthane.   |
| Allergènes               | POISSON et produit à base de POISSON, MOLLUSQUE.   |
| Utilisation              | A conserver au réfrigérateur pendant 3 jours.<br>Peut entrer dans la composition de recettes chaudes ou froides.   |
| Mentions complémentaires | Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.<br>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE. |

**Données Logistiques**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Conditionnement | 12 UVC/Master. Poids brut : 4,07 kg                                |
| Dimensions      | UVC : 85 x 44 mm (D x h)<br>Master : 260 x 175 x 94 mm (L x l x h) |

**Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\***

| Données transmises à titre indicatif. | Pour 100g        |
|---------------------------------------|------------------|
| Energie                               | 251 KJ / 60 Kcal |
| Protéines                             | 2,5g             |
| Glucides / dont sucres                | 5,9g / 1,5g      |
| Lipides / dont saturés                | 3,1g / 0,9g      |
| Sel                                   | 2,1g             |
| Humidité                              | N/C              |

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

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

| Critères                            | Valeurs Standards en UFC |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Germes aérobies mésophiles /g       | 10000                    |
| Escherichia coli /g                 | 10                       |
| Staphylocoque coagulase positive /g | 100                      |
| Clostridium perfringens /g          | 10                       |
| Salmonella spp /25g                 | Absence                  |
| Listeria monocytogenes / 25g        | Absence                  |

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

|              |                                   |                                 |
|--------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Version : 1  | Date : 06.05.16                   | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75221 | N° d'agrément : ES 12.10265/MU CE |                                 |



Photo donnée à titre informatif

## Descriptif Produit\*

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Variété                  | <i>Clupea harengus</i>   |
| Origine                  | Espagne  |
| Poids net                | 120g   |
| Calibre/Gencod           | EAN 14 : 84 427 610 000 657  |
| Conservation             | A conserver entre 5 et + 10°C .  |
| DLC / DLUO               | 12 mois avant ouverture.   |
| Ingrédients              | Eau, HARENG fumé, sel, amidon de maïs, jus de citron, encre de CALAMAR, correcteur d'acidité : acide citrique, Stabilisant: gomme de xanthane (E415)   |
| Allergènes               | POISSON et produit à base de POISSON.  |
| Utilisation              | A consommer dans les 3 jours après ouverture.  |
| Mentions complémentaires | Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.<br>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE. |

## Données Logistiques

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| Conditionnement | Mise en pot en verre. PCB : 12. |
| Dimensions      | UVC : 60 x 40 mm (D x h)        |

## Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

| Données transmises à titre indicatif. | Pour 100g |
|---------------------------------------|-----------|
| Energie                               | N/C       |
| Protéines                             | N/C       |
| Glucides / dont sucres                | N/C       |
| Lipides / dont saturés                | N/C       |
| Sel                                   | N/C       |
| Humidité                              | N/C       |

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

## Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

| Critères                              | Valeurs Standards en UFC |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Germes aérobies mésophiles /g         | < 100 000                |
| Staphylococcus coagulase positive / g | Absence                  |
| Escherichia coli / g                  | Absence                  |
| Anaérobies sulfite-réducteurs / g     | Absence                  |
| salmonella spp / 25g                  | Absence                  |
| Listeria monocytogenes / 25g          | Absence                  |

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