

Version : 1	Date : 11.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75463	N° d'agrément : FR 75.104.003 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	Islande
Poids net	70g
Calibre/Gencod	3 700 189 540 515
Conservation	A conserver entre 2 et +5°C .
DLC / DLUO	6 mois à fabrication 4 mois minimum à réception.
Ingrédients	Œufs de POISSON volant, mirin, extrait de BONITE (sel, monosodium GLUTAMATE, glucose, LACTOSE, THON séché, succinate de sodium, ionisante disodique, poudre séché de varech), exhausteur de goût : monosodium glutamate, sauce de SOJA (eau, graine de SOJA, BLE, sel), wasabi, sel, vinaigre de riz japonais, conservateur : sorbate de sodium, colorant E102 (tartrazine) et E133 (bleu brillant FCF).
Allergènes	Céréales contenant du GLUTEN, SOJA et produits à base de soja, POISSON et produits à base de poisson. Risque d'allergie chez les personnes qui sont intolérantes aux salicylates. Additifs E133 et E102 : Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et
Utilisation	A consommé 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. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

Données Logistiques

Conditionnement	Mis en pot en verre. 12 PCB . Poids brut 1,88 kg
Dimensions	Pot : 6,5 x 4,5 cm (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

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	1 000
Coliformes thermotolérants / g	10
Staphylocoque coagulase positive / g	Absence
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	Absence
salmonella spp / 25g	Absence

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

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