

Version : 1	Date : 03.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75008	N° d'agrément : N/A	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Undaria pinnatifida</i>
Origine	France : Finistère Nord (29), Portugal
Poids net	1kg
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 545 450 650 353
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C
DLC / DLUO	4 mois
Ingrédients	Undaria pinnatifida, sel marin* * Utilisable en AB (sans anti-agglomérant)
Allergènes	Ne contient pas d'allergènes majeurs.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	100% des ingrédients sont certifié agriculture biologique : ECOCERT - FR-BIO-01. 100% végétal. Ne contient ni conservateurs ni colorants. Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne

Données Logistiques

Conditionnement	1 caisse marée 1kg/Master. Poids brut : 1,037 kg
Dimensions	Caisse marée 1kg : 28 x 21 x 8,5 cm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	27kcal / 111kj
Protéines	2,1g
Glucides / dont sucres	1g
Lipides / dont saturés	0,4g/0,08g
Sel	1,78g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	1400
Staphylococcus coagulase positive / g	< 10
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	<10
salmonella spp / 25g	Absence

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