

|              |                                  |                                 |
|--------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Version : 1  | Date : 17.05.16                  | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 91199 | N° d'agrément : FR 49.276.002 CE |                                 |



Photo donnée à titre informatif

## Descriptif Produit\*

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Variété                  | N/C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Origine                  | Transformé en France                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Poids net                | 1,7kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Calibre/Gencod           | EAN 13 : 3 287 390 066 510 ; DUN 14 : 13287398066519                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Conservation             | A conserver à +4°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DLC / DLUO               | 9 jours, départ usine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ingrédients              | CREVETTES cuites décongelées 64% (stabilisants : E452i, E450iii, E45li), tomates mi séchées (tomate, huile de colza, sel, ail, origan, acidifiant : E330), eau, base marinade méridionale (dextrose, épices et aromates, poivrons, sel, saccharose, arômes naturels, huiles végétales, matière grasse végétale, acidifiant : E330, épaississants : E412, E415, émulsifiant : E471, conservateurs : E211, E223, colorant : E160c, maltodextrine), huile de colza, conservateurs : E202, E211, acidifiant : E330. |
| Allergènes               | Céréale contenant du GLUTEN, SULFITE, CRUSTACE. Trace éventuelle de FRUITS A COQUES, ŒUF, POISSON, SOJA, LAIT, CELERI, MOUTARDE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Utilisation              | Servir frais. A consommer rapidement 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 | 6PCB/Master.<br>Poids brut 1,64kg.      |
| Dimensions      | Master : 318 x 225 x 144 mm (L x l 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 mésophiles aérobies /g       | < 10 000                 |
| Entérobactéries /g                  | < 100                    |
| Staphylocoque coagulase positive /g | < 100                    |
| Bacillus cereus /g                  | < 100                    |
| Salmonella spp /25g                 | Absence                  |
| Listeria monocytogenes / 25g        | Absence                  |

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