Langouste blanche 400/600 congelée

Version : 1	*Date : 30.05.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75735	*N° d'agrément : N/C*	

Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	*Panulirus argus*
Origine	Pêché en Atlantique zone 31.
Poids net	400 à 600g
Calibre/Gencod	
Conservation	A conserver à une température inférieure à -18°C
DLC / DLUO	2 ans à date de production.
Ingrédients	LANGOUSTES blanches, Conservateur : DISULFITES de Sodium E223
Allergènes	CRUSTACES, SULFITES.
Utilisation	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Mentions complémentaires	Produit non glacé. 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	Recouvertes individuellement d'un film plastic. Master de 10kg.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	**Pour 100g**
Energie	136 kcal / 574 kJ
Protéines	26,4g
Glucides / dont sucres	3,11g/0g
Lipides / dont saturés	1,94g/0,297g
Sel	0,58g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	**Valeurs Standards en UFC**
Germes aérobies mésophiles /g	1 0 000
Escherichia coli / g	1
Clostridium perfringens /g	10
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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