

Version : 1	Date : 17.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75375	N° d'agrément : FR 49.276.002 CE	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

<b>Variété</b>	<i>Chlamys opercularis</i>
<b>Origine</b>	Royaume-Uni : Noix de St Jacques. Élaboré en France.
<b>Poids net</b>	1,7kg
<b>Calibre/Gencod</b>	EAN 13 : 3 287 390 067 685 ; DUN 14 : 1 3 287 390 067 682
<b>Conservation</b>	A conserver à +4°C .
<b>DLC / DLUO</b>	9 jours, départ usine.
<b>Ingrédients</b>	CREVETTES décortiquées cuites décongelées (CREVETTES, antioxydant : E223), noix de ST JACQUES cuites 23%, huile de colza raffinée, tomates décongelées 11%, eau, citron jaune décongelé 5% zestes de citron confits décongelés 2% (sucre, citron 44%, acidifiants : E330, antioxydant : E300), acidifiants : E325-E270-E330, base marinade thym citron(chapelure de BLE, épice et aromates, maltodextrine, sel, légumes, arômes, saccharose, extrait de vin blanc, AMIDON modifié, jus de citron déshydraté, matière grasse de palme), sel, conservateur : E202-E211, concentré de citron pasteurisé décongelé 0,29%, base liante universelle (maltodextrine, amidon modifié, farine de BLE, épaississant : E415), thym, persil décongelé, huile de tournesol, arômes naturels.
<b>Allergènes</b>	MOLLUSQUE, CRUSTACE, GLUTEN, SULFITE. Trace éventuelle : FRUIT A COQUE, ŒUF, POISSON, LAIT, CELERI, MOUTARDE.
<b>Utilisation</b>	Servir frais. A consommer rapidement après ouverture.
<b>Mentions complémentaires</b>	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

<b>Conditionnement</b>	1PCB/Master. Poids brut 1,8kg.
<b>Dimensions</b>	Master : 318 x 225 x 96 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

### 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 1169/2011 (INCO)

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