

Version : 1	Date : 03.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 76939	N° d'agrément : N/A	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Porphyra sp</i>
Origine	France : Finistère Nord (29)
Poids net	1kg
Calibre/Gencod	3 545 450 620 356
Conservation	
DLC / DLUO	4 mois
Ingrédients	Porphyra sp., 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	1kg/Master. Poids brut : 1,037kg
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	30 kcal / 126 kJ
Protéines	3,4g
Glucides / dont sucres	1,6g
Lipides / dont saturés	0,2g/0,05g
Sel	0,76g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	500
Staphylococcus coagulase positive / g	< 10
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	<10
salmonella spp / 25g	Absence

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

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