Salade Poulpe mariné (sans olives) décongelé 2kg

Version : 1	*Date : 02.06.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75279	*N° d'agrément : IT 3034 CE*	

[VALIDÉ]
Département Qualité

Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	*Octopus vulgaris*
Origine	Italie. Pêché en zone FAO 31/34/37.1.2.3
Poids net	2kg (1,32kg égoutté)
Calibre/Gencod	8 011 019 003 946
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	6 mois.
Ingrédients	66 % POULPE, huile de tournesol, VINAIGRE de vin, sel, persil, acidifiant : acide citrique (E330), antioxydant : acide ascorbique (E300), conservateur : sorbate de potassium (E202), citron.
Allergènes	SULFITE, MOLLUSQUE. Risque de contamination croisée avec : CRUSTACE, Céréales contenant du GLUTEN, CELERI, ŒUF et POISSON.
Utilisation	Produit décongelé, ne pas recongeler.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Données Logistiques

Conditionnement	2kg mis en barquette blanche. 2UVC/Master.
Dimensions	UVC : 26,5 x 18 x 6,8 cm (L x l x h) Master : 38,4 x 28,7 x 8 cm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	361 Kcal / 1491 KJ
Protéines	13,38g
Glucides / dont sucres	0,80g/0,20
Lipides / dont saturés	33,78g/4,39g
Sel	0,45g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	< 100 000
Staphylococcus aureus / g	< 100
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	< 10
Escherichia coli /g	< 10
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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