

Version : 1	Date : 23.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75604	N° d'agrément : FR 25.493.050 CE	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

<b>Variété</b>	<i>Helix pomatia</i> Linné
<b>Origine</b>	Union Européenne et transformés en France.
<b>Poids net</b>	538g
<b>Calibre/Gencod</b>	EAN 13 : 3 043 034 110 922
<b>Conservation</b>	A conserver à une température inférieure à -18°C
<b>DLC / DLUO</b>	15 mois.
<b>Ingrédients</b>	Chair d'ESCARGOT cuite 45%, farce bourguignonne : beurre (LAIT) 39,5%, persil, ail, sel, poivre. Traces éventuelles de BLE.
<b>Allergènes</b>	MOLLUSQUE, LAIT. Traces éventuelles de BLE.
<b>Utilisation</b>	A consommer rapidement après ouverture. Ne jamais recongeler un produit décongelé.
<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>	Sac de 96 pièces 8UVC/Master. Poids brut : 11,18 kg
<b>Dimensions</b>	UVC : 300 x 230 x 60 mm (L x l x h) Master : 555 x 230 x 210 (L x l x h)

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
<b>Energie</b>	1488 kJ / 360 kcal
<b>Protéines</b>	10,7g
<b>Glucides / dont sucres</b>	34,5g / 23,46g
<b>Lipides / dont saturés</b>	1,1g/0,5g
<b>Sel</b>	1,17g
<b>Humidité</b>	N/C

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

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
<b>Escherichia coli /g</b>	10
<b>Staphylococcus coagulase positive /g</b>	10
<b>Listeria monocytogenes / 25g</b>	Absence
<b>Salmonella spp / 25g</b>	Absence

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