

Version : 1	Date : 22.09.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75410	N° d'agrément : FR 93.047.34 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	France
Poids net	500g
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 353 820 007 030
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	21 jours à fabrication.
Ingrédients	Huile de colza 53%, oeufs de CABILLAUD fumés 27%,(oeufs de CABILLAUD 25.9%, eau et sel), oeufs de TRUITE 15% (oeufs de TRUITE, sel), pain de mie (farine de BLE (farine de BLE, de BLE malté, antioxydant: E300), eau, huile de tournesol, levure boulangère, LAIT, sucre, sel), eau, conservateur : E211.
Allergènes	Traces de CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, MOUTARDE, SÉSAME, CÉLERI, OEUF, SOJA.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	8 pots / Master. Poids brut UVC : 550g. Poids brut master : 4,5kg.
Dimensions	Pot : 115 x 115 x 80 mm (L x l x h) Master : 400 x300 x 140 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	2146 kJ / 521 kcal
Protéines	6,6g
Glucides / dont sucres	2,1g / 0,4g
Lipides / dont saturés	54g / 3,8g
Sel	1,9g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie mésophile 30°C /g	< 1 000
Escherichia coli /g	< 10
Staphylocoque coagulase positive /g	< 100
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
Bactéries lactiques /g	< 1 000

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