Terrine Écrevisse à l'Armoricaine 1,5kg

Version : 1	*Date : 10.11.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75484	*N° d'agrément : FR 29.254.01 CE*	

Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	*Procambarus clarkii*
Origine	Ecrevisse de Louisiane : Chine Surimi : Vietnam, Lituanie Saumon : Norvège, Ecosse, Irlande, France.
Poids net	1,5kg
Calibre/Gencod	EAN : 3 278 971 111 521 ; DUN 14 : 1 3 278 971 111 528
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C.
DLC / DLUO	120 jours (Durée de vie totale)
Ingrédients	ECREVISSE de Louisiane (22%), eau, huile de colza, POISSON, préparation surimi [eau, surimi (chair POISSON, stabilisants : E420, E450 iii, E451i), amidon (GLUTEN), blanc d'OEUF, huile de colza, protéines de SOJA, sel, sucre, amidon modifié, stabilisants : E420, E452, arôme de CRABE, exhausteur de goût : E621, E635, colorants : E160c, E120 (CELERI, LAIT, MOLLUSQUE, MOUTARDE)], blanc d'OEUF, courgette, CREME, fécule de pomme de terre, vin blanc, poireau, protéines de LAIT (SOJA), concentré de tomate, sel, huile d'olive, gélifiants: E407, E410, E415, arômes (CELERI, CRUSTACE, GLUTEN, LAIT, MOLLUSQUE, POISSON), ciboulette, sucre, whisky (whisky, sel, arôme naturel), ail, échalote, colorant : E160c, E120 (GLUTEN), curcuma, persil (CELERI). Décor : eau, gelée végétale (sirop de glucose, sel, gélifiants : E406, E407, E410, dextrose), persil (CELERI). Traces possible de fruits à coque, graines de sésame, sulfites.
Allergènes	Céleri, crustacé, fruits à coque, gluten, lait, mollusque, moutarde, oeuf, poisson, graines de sésame, soja, sulfites
Utilisation	Déguster froid ou tiède en entrée avec une sauce et une salade. A consommer jusqu'à la DLC indiquée sur l'étiquette. A consommer rapidement après ouverture.
Informations complémentaires	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM. Ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitemen

Données Logistiques

Conditionnement	Sous vide. 3 UVC / master. Poids net master : 4,5kg. Poids brut master : 4,915kg.
Dimensions	UVC : 235 x 115 x 80 mm (L x l x h) MAster : 395 x 295 x 93 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	187 kcal / 786 kJ
Protéines	7,6g
Glucides / dont sucres	3,6g/0,8g
Graisses / dont AG saturés	15,6g/1,8g
Sel	1,56g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Salmonelles /25g	Absence
Listeria monocytogenes /25g	Absence
Escherichia coli (à DLC) /g	< 10
Entérobactéries /g	< 100
Flore aérobie mésophine /g	< 10 000

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