

Version : 1	Date : 20.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75468	N° d'agrément : FR 78.439.004 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	Islande : Œuf de cabillaud Produit en France.
Poids net	100g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	35 jours à fabrication.
Ingrédients	Huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés et salés 27% (œufs de CABILLAUD 25%, sel), tobiko wasabi 12.5% (œufs de POISSON volant 11.3%, sel, mirin, vinaigre de riz japonais, poudre de wasabi 0.18%, extrait de BONITE, colorant E141), eau, chapelure (farine de BLE, eau, sel, levure), jus de citron concentré, arôme wasabi, conservateur E211.
Allergènes	Céréales contenant du GLUTEN, POISSON et produit à base de POISSON. Traces éventuelles de : CRUSTACES.
Utilisation	Ne pas congeler. A consommer rapidement après ouverture.
Mentions complémentaires	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

Conditionnement	6UVC/Master. Poids brut 0,69Kg
Dimensions	UVC : 67 x 51 mm (D x h) Master : 215 x 135 x 55 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	1853 kJ / 445 kcal
Protéines	7,7g
Glucides / dont sucres	3,6g/0,5g
Lipides / dont saturés	46,1g/3,6g
Sel	2,4g
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
Flore lactique/Flore aérobie mésophile /g	100
Staphylococcus aureus /g	100
Escherichia coli / g	10
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
Salmonella spp / 25g	Absence

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