

Version : 1	Date : 30.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 21114	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Homarus americanus</i>
Origine	Pêché en Atlantique Nord-Ouest Zone 21. Canada.
Poids net	250g à 600 g.
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver à une température inférieure à -18°C
DLC / DLUO	3 ans à fabrication.
Ingédients	100% HOMARD, sel
Allergènes	CRUSTACES
Utilisation	Garder le produit au congélateur jusqu'à utilisation. Décongeler totalement le homard dans son emballage. Peut être servi chaud ou froid. Ne jamais recongeler un produit décongelé.
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	homards individuellement emballés dans un sac en plastique. 10UVC/Master. La glace protectrice représente 2/3 du poids.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g	Critères	Valeurs Standards en UFC
Energie	410 kJ / 98 kcal		1 0 000
Protéines	20,50g		1
Glucides / dont sucres	1,28g/0g		10
Lipides / dont saturés	0,59g/0,107g		Absence
Sel	1g		Absence
Humidité	N/C		

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

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