

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.
Ingrédients	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*

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

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	1 0 000
Escherichia coli / g	1
Clostridium perfringens /g	10
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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