

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 76210	N° d'agrément : IT 3034 CE	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

<b>Variété</b>	<i>Mytilus galloprovincialis / Mytilus chilensis</i>
<b>Origine</b>	Italie. Élevées en Espagne zone FAO 27 et Chili FAO 87.
<b>Poids net</b>	2kg (1,32kg égoutté)
<b>Calibre/Gencod</b>	EAN 13 : 8 011 019 007 555
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0 et +4°C.
<b>DLC / DLUO</b>	6 mois.
<b>Ingrédients</b>	Moules 65%, huile de tournesol, persil 1 %, VINAIGRE, sel, acidifiant : acide citrique (E330), antioxydant : acide ascorbique (E300), conservateur : sorbate de potassium (E202), citron.
<b>Allergènes</b>	SULFITES, MOLLUSQUES. Risque de contamination croisée avec : Céréales contenant du GLUTEN, CRUSTACE, CELERI, ŒUF et POISSON.
<b>Utilisation</b>	Produit décongelé, ne jamais recongeler un produit décongelé
<b>Mentions complémentaires</b>	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

### Données Logistiques

<b>Conditionnement</b>	2kg mis en barquette blanche. 2UVC/Master.
<b>Dimensions</b>	UVC : 26,5 x 18 x 6,8 cm (L x l x h) Master : 38,4 x 28,7 x 8 cm (L x l x h)

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
<b>Energie</b>	372,22Kcal / 1540 KJ
<b>Protéines</b>	14,21g
<b>Glucides / dont sucres</b>	0,6g/0,5g
<b>Lipides / dont saturés</b>	34,82g/4,51g
<b>Sel</b>	0,7g
<b>Humidité</b>	N/C

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

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
<b>Germes aérobies mésophiles /g</b>	< 100 000
<b>Staphylococcus aureus / g</b>	< 100
<b>Anaérobies sulfite-réducteurs /g</b>	< 10
<b>Escherichia coli /g</b>	< 10
<b>salmonella spp / 25g</b>	Absence
<b>Listeria monocytogenes / 25g</b>	Absence

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