

Version : 1	Date : 19.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 52105	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

**Descriptif Produit\***

<b>Variété</b>	<i>Parapenaeopsis stylifera, Nephrops norvegicus, Homarus americanus.</i>
<b>Origine</b>	Transformé en France. Crevettes : Inde Langoustine et Homard : Canada
<b>Poids net</b>	1,6kg
<b>Calibre/Gencod</b>	EAN 3 489 780 012 347 ; DUN 14 : 1 3 489 780 012 344
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0 et +3°C .
<b>DLC / DLUO</b>	55 jours départ usine.
<b>Ingrédients</b>	CRUSTACES 18% ( CREVETTES 12%, pulpe de LANGOUSTINE 4%, pulpe de HOMARD 2%), eau, huile de colza, pulpe de SAUMON, CREME fraîche, pulpe d'ENCORNET géant, POISSON blanc, blanc d'OEUF, carottes, laitue de mer (algue), concentré de tomates, sucres (dextrose, LACTOSE, sirop de glucose), sel, amidon de tapioca, vin blanc, champignons noirs, OEUFS entiers, amidon et farine de BLE, protéines de BLE, fécule de pomme de terre, fibre de bambou, LAIT entier et poudre de LAIT reconstituée, protéines de LAIT, fumet de POISSON, arômes, gélifiants : E407, E410, E415, E412, épices (MOUTARDE) et plantes aromatiques, matière grasse végétale, antioxydant : E316. Décors : eau, dextrose, épaississants E410, E407, E440, E508, stabilisant : E263 ; persil.
<b>Allergènes</b>	POISSON et produit à base poisson, CRUSTACE, ŒUF, MOUTARDE, GLUTEN, LAIT et produit à base de lait. Produit élaboré dans un atelier qui utilise : SESAME.
<b>Utilisation</b>	N/C
<b>Mentions complémentaires</b>	N/C

**Données Logistiques**

<b>Conditionnement</b>	2UVC /Master. Poids brut : 3,520kg
<b>Dimensions</b>	UVC : 27,2 x 11,7 x 9 cm (L x l x h) Master : 28 x 22,3 x 9,3 cm (L x l x h)

**Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\***

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	N/C
Protéines	N/C
Glucides / dont sucres	N/C
Lipides / dont saturés	N/C
Sel	N/C
Humidité	N/C

**Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	1 000 000
Rapport flore / lactique / g	100
Clostridium perfringens /g	10
Bacillus cereus /g	100
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

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