

Version : 1	Date : 04.10.2016	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75433	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Katsuwonus pelamis</i>
Origine	Pêché en océan Indien. Transformé en Belgique.
Poids net	300g
Calibre/Gencod	EAN UVC : 3 760 036 824 151
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	N/C
Ingrédients	Huile de colza, THON 29%, carottes, CÉLERI-RAVE, concentré de tomate, eau, jaune d'OEUF, vinaigre, MOUTARDE (vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, épices), piment de Cayenne 0,5%, sel, sucre, CÉLERI, poivron, persil, extraits de plantes aromatiques et d'épices, fibre de BLÉ, sirop de glucose, huile de tournesol, protéine de LAIT, arôme, conservateurs : sorbate de potassium E202 et benzoate de sodium E211, antioxydant : acide ascorbique E300, acidifiant : acide citrique E330, stabilisants : gomme guar E412 et gomme xanthane E415, colorant : extrait de paprika E160c.
Allergènes	POISSON, CÉLERI, OEUFS, MOUTARDE, CÉRÉALES contenant du GLUTEN, LAIT. Peut contenir des traces de SOJA, CRUSTACÉS et MOLLUSQUES.
Utilisation	Prêt à servir. 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	4 UVC / master. Poids net master : 1,2kg.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	327 kcal / 1370 kJ
Protéines	8,5g
Glucides / dont sucres	2g/0,6g
Lipides / dont saturés	32g/2,3g
Sel	1,4g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Micro-organismes aérobies 30°C /g	< 1 000 000
Staphylococcus aureus /g	< 100
Salmonella /25g	Absence
Listeria monocytogenes /25g	Absence

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

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