

## Calamar sauce piquante 2kg

Version : 1	Date : 17.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 77379	N° d'agrément : IT 423 CE	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

Variété	<i>Loligo spp</i>
Origine	Produit en Italie.
Poids net	2kg
Calibre/Gencod	EAN UVC 8 008 177 003 710 EAN Master 2 8 008 177 003 714
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	6 mois.
Ingrédients	Petits CALMAR congelés à l'origine, huile de tournesol, sauce piquante (8% de l'égoutté) : poivrons et piment ; VIGNAIGRE DE VIN, sel marin, sucre, persil, ail, correcteurs d'acidité : acide citrique E330, glucono-delta-lactone E575 ; stabilisant : chlorure de calcium E509 ; conservateurs : benzoate de sodium E211, DISULFITE de sodium E223.
Allergènes	MOLLUSQUE, SULFITE. Possibilité de contamination croisée : CRUSTACE, CELERI, POISSON.
Utilisation	Produit prêt à consommer. A consommer dans les 7 jours après ouverture.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

### Données Logistiques

Conditionnement	Conditionné en seau. 2UVC/Master. Poids brut 4,73kg.
Dimensions	Master : 9,5 x 21 x 21 cm (L x l x h)

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g	Critères	Valeurs Standards en UFC
Energie	590kJ / 141 kcal	Germes aérobies et mésophiles /g	< 100 000
Protéines	17,4g	Staphylococcus aureus /g	< 100
Glucides / dont sucres	1,4g/0g	Escherichia coli /g	< 3
Lipides / dont saturés	7,3/1,3g	Anaérobies sulfito-réducteurs / g	< 10
Sel	1,6g	salmonella spp / 25g	Absence
Humidité	N/C	Listeria monocytogenes /25g	< 100

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

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