

Version : 1	Date : 18.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75365	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar, Nephrops norvegicus</i>
Origine	Transformé en France. Saumon : Ecosse, Norvège, Irlande. Langoustines : Atlantique Nord-Est
Poids net	1,6kg
Calibre/Gencod	EAN : 3 489 780 010 206 ; DUN 14 : 1 3 489 780 010 207
Conservation	A conserver entre 0 et +3°C .
DLC / DLUO	55 jours
Ingrédients	Pulpe de SAUMON 21%, huile de colza, pulpe d'ENCORNET géant (sorbitol, sucre, polyphosphates), eau, pulpe de LANGOUSTINES 10%, CREVETTES 10%, carottes, oignons, chair de HOMARD 2.7%, CREME fraîche, jaune et blanc d'OEUF déshydraté, champignons noirs, LACTOSE, dextrose, protéines de LAIT, laitue de mer, sel, farine et AMIDON DE BLE, sirop de glucose de blé, arômes, épaississants : E410, E412, E415, exhausteur de goût : E621, fumet de POISSON (farine de MOUTARDE), épices et aromates, antioxydant : érythorbate, matière grasse végétale de palme. Gelée 6% dont eau, gelée (LACTOSE, gélatine, sel, gélifiant : E407, E418), flocons paprika, laitue de mer.
Allergènes	POISSON, CRUSTACE, MOLLUSQUES, ŒUFS, GLUTEN, LAIT et produit à base de lait, MOUTARDE.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	Cuisson sous vide.

Données Logistiques

Conditionnement	2UVC /Master. Poids brut : 3,514kg
Dimensions	UVC : 27 x 11,5 x 8,1 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	824 kJ / 198 kcal
Protéines	9,2g
Glucides / dont sucres	5g
Lipides / dont saturés	17,5g
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.