

Version : 1	Date : 22.09.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75427	N° d'agrément : FR 93.047.34 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	France
Poids net	115g
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 353 820 009 584 ; DUN 14 : 1 3 353 820 009 581
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	27 jours à fabrication.
Ingrédients	Huile de colza 57,4%, oeufs de CABILAUD fumés 36,7% (oeufs de CABILAUD 35,2%, eau, sel), pain de mie 1% [farine de BLE (farines de BLE et de BLE malté, GLUTEN de BLE, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, huile de tournesol, levure boulangère, LAIT en poudre entier, sucre, sel], préparation à base de jus de citron concentré (eau, jus de citron à base de concentré, acidifiant : E330, conservateur : E202, antioxydant : E300, épaississant : E414, extraits naturels de citron), eau, piment d'Espelette 0,6%, conservateur : E211.
Allergènes	Traces de CRUSTACÉ, MOUTARDE, SÉSAME, OEUF, CÉLERI, SOJA.
Utilisation	Idéal à l'apéritif ou en entrée toasté sur des blinis ou du pain grillé. A servir frais nature ou avec un filet de citron.
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	8 Pots/Master. Pods brut UVC : 125g. Poids brut master : 1,1kg.
Dimensions	Pot : 105 x 65 mm (D x h) Master : 400 x300 x 80 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	2209 kJ / 536 kcal
Protéines	6,3g
Glucides / dont sucres	6,1g / traces
Lipides / dont saturés	54g / 7,1g
Sel	1,64g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie mésophile 30°C /g	< 1 000
Escherichia coli /g	< 10
Staphylocoque coagulase positive /g	< 100
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

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