

Version : 1	Date : 30.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75811	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Panulirus argus</i>
Origine	Pêchées aux casiers et par plongeurs en Atlantique Centre Ouest Zone 31. Bahamas : Août - Mars. Nicaragua : Juillet - Mars.
Poids net	420g
Calibre/Gencod	16+
Conservation	A conserver à une température inférieure à -18°C
DLC / DLUO	3 ans à date de production.
Ingrédients	Queues de LANGOUSTES blanches, Conservateur : DISULFITES de Sodium E223
Allergènes	CRUSTACES, SULFITES.
Utilisation	Le produit peut être cuit de différentes manières et convient à tous types de menus. Décongélation juste avant utilisation vivement conseillée. Ne jamais recongeler un produit décongelé.
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	Colis de 40 lbs
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	112 kcal 469 kJ
Protéines	20,6g
Glucides / dont sucres	2,43g/0g
Lipides / dont saturés	1,51g/0,237g
Sel	0,44g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	1 000 000
Staphylococcus aureus / g	100
Escherichia coli / g	10
Clostridium perfringens /g	10
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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