

Version : 1	Date : 19.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75370	N° d'agrément : FR 29.026.501.CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	Élaboré en France.
Poids net	1,6kg
Calibre/Gencod	3 305 551 300 102
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	42 jours départ usine.
Ingrédients	FARCE 90% : SAUMON 33% (pulpe de SAUMON, morceaux de SAUMON rose du pacifique), eau, pulpe de POISSON blanc, huile de colza, fécule de manioc, chutes de SAUMON fumé 6%, CREME fraîche, arôme naturel (POISSON), sel, échalotes, vin blanc (SULFITES), poudre de blanc d'OEUF, colorant : extrait de paprika, conservateur : acétates de sodium, gélifiant : carraghénanes (pourcentages exprimés sur la FARCE). Décor en gelée 10% : eau, persil, gélatine alimentaire, sel, gélifiant : carraghénanes (contient stabilisant : E508).
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson, LAIT, ŒUFS, SULFITES. Risque de contamination croisée : CRUSTACES, MOLLUSQUES, GLUTEN, MOUTARDE, CELERI, FRUITS A COQUE et SOJA.
Utilisation	Entrée froide. Produit à trancher. 24 parts de 65 g environ. Sortir la spécialité marine 20 minutes avant son utilisation afin que celle-ci retrouve ses caractéristiques organoleptiques.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Données Logistiques

Conditionnement	2UVC/Master. Poids brut : 3,48kg.
Dimensions	UVC : 276 x 116 x 79 mm (L x l x h) Master : 313 x 237 x 85 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	795 kJ / 192 kcal
Protéines	8,1g
Glucides / dont sucres	5,8g/0,3g
Lipides / dont saturés	15g/2,3g
Sel	1,6g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	1 000 000
Clostridium perfringens/g	10
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	30
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.