

Escargot Bourgogne Extra Gros farci x36 pièces

Version: 1	Date : 17.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code: 75136	N° d'aarément : FR 25.493.050 CE	





Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	Helix pomatia Linné		
Origine	Union Européenne et transformés en France		
Poids net	518g		
Calibre/Gencod	EAN 13:3 043 036 121 049; DUN 14:13 043 036 121 046		
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C.		
DLC / DLUO	21 jours		
Ingrédients	Chair d'ESCARGOT (cuite 45% minimum), FARCE : BEURRE 39,5%, persil, ail, sel, poivre.		
Allergènes	MOLLUSQUE, LAIT. Trace éventuelle de BLE.		
Utilisation	Enlever l'emballage plastique. Cuire à four chaud (180°C) environ 10 min. Attendre que la farce commence à frémir avant de servir.		
Mentions complémentaires	entaires 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 89/2003/0		

Données Logistiques

Conditionnement	Barquette de 36 pièces
Conditionnement	6 UVC/Master. Poids brut : 4,92kg
Dimensions	UVC : 210 x 210 x 65 mm (L x l x h)
	Master 430 x 230 x 205 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Paramètres microbiologiques** et chimiques

and the Beardage, many and the second		5		
Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g	Critères	Valeurs Standards en UFC	
Energie	1557 KJ / 377 Kcal	Escherichia coli /g	10	
Protéines	8,7g	Staphylococcus coagulase positive /g	10	
Glucides / dont sucres	7,4/0,5g	Listeria monocytogenes / 25g	Absence	
Lipides / dont saturés	34,7g/24,8g	Salmonella spp / 25g	Absence	
Sel	1,17g			
Humidité	N/C			

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



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