

|              |                     |                                 |
|--------------|---------------------|---------------------------------|
| Version : 1  | Date : 18.05.16     | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75369 | N° d'agrément : N/C |                                 |



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Variété                  | <i>Pollachius virens ou Molva molva</i><br><i>Chlamys nobilis ou Argopecten purpuratus</i><br><i>Dosidicus gigas</i>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Origine                  | Transformé en France.<br>Lieu noir / Lingue franche : Atlantique Nord-Est.<br>St-Jacques / pétoncle : Vietnam, Pérou.<br>Encornet : Pérou                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poids net                | 1,6kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Calibre/Gencod           | EAN : 3 489 780 010 107 ; DUN 14 : 1 3 489 780 010 104                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Conservation             | A conserver entre 0 et +3°C .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| DLC / DLUO               | 55 jours.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ingrédients              | Blanc d'OEUF liquide, huile de colza, CREME fraîche, oignons, carottes, fécule de pomme de terre, muscadet 1.3%, jaune et blanc d'OEUF déshydraté, sel, persil, arômes, sirop de glucose, épaississant : E410 et E412, dextrose, algues, antioxydant : érythorbate, épices et aromates.<br>Gelée 6% : eau, gelée (LACTOSE, gélatine, sel, gélifiant : E407, E418), algues, décor gélifié. |
| Allergènes               | POISSON, CRUSTACE, MOLLUSQUES, ŒUFS, GLUTEN, LAIT et produit à base de lait, MOUTARDE. Trace éventuelle de : SULFITES.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Utilisation              | N/C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Mentions complémentaires | Cuisson sous vide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### Données Logistiques

|                 |                                                                                 |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Conditionnement | 2UVC /Master.<br>Poids brut : 3,51kg                                            |
| Dimensions      | UVC : 27 x 11,5 x 8,1 cm (L x l x h)<br>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                               | 734 kJ / 176 kcal |
| Protéines                             | 10,9g             |
| Glucides / dont sucres                | 6,4g              |
| Lipides / dont saturés                | 11,9g             |
| 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.