

Version : 1	Date : 03.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 76927	N° d'agrément : N/A	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Himanthalia elongata</i>
Origine	France : Finistère Nord (29)
Poids net	1kg
Calibre/Gencod	3 545 450 660 352
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C
DLC / DLUO	4 mois
Ingrédients	Himanthalia elongata, sel marin* * Utilisable en AB (sans anti-agglomérant)
Allergènes	Ne contient pas d'allergènes majeurs.
Utilisation	N/C
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. Ne contient ni conservateurs ni colorants. 100% végétal.

Données Logistiques

Conditionnement	1 caisse marée de 1kg/Master. Poids brut : 1,037kg.
Dimensions	Caisse marée 1kg : 28 x 21 x 8,5 cm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	45 Kcal / 187 kJ
Protéines	1,9g
Glucides / dont sucres	5,3g
Lipides / dont saturés	0,5g/0,13g
Sel	2,21g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	420
Staphylococcus coagulase positive / g	< 10
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	<10
salmonella spp / 25g	Absence

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