

Version : 1	Date : 19.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75367	N° d'agrément : FR 29.026.501.CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	Élaboré en France.
Poids net	1,5kg
Calibre/Gencod	300615
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	30 jours.
Ingrédients	FARCE 90% : Pulpe de POISSON 27%, eau, filets de LOTTE de Chine 15%, huile de colza, CREME fraîche, carottes, haricots verts, préparation foisonnante (sirop de glucose, huile de palme, émulsifiant : E472a, protéines de LAIT), poudre de LAIT écrémé, arômes naturels (POISSON), sel, gélifiants (xanthane, caroube et carraghénanes), échalotes, conservateur: acétate de sodium, poivre vert 0,3%, poudre de blanc d'OEUF (pourcentages exprimés sur la FARCE). Décor en gelée 10% : eau, carottes, gélatine alimentaire, poivre vert, sel, gélifiant : carraghénanes (contient stabilisant : E508).
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson, LAIT, OEUFS. Risque de contamination croisée : CRUSTACES, MOLLUSQUES, GLUTEN, MOUTARDE, CELERI, FRUITS A COQUE et SULFITES.
Utilisation	Entrée froide. Terrine à trancher. 23 parts de 65 g environ. Sortir la terrine 20 minutes avant son utilisation.
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 : 3,28kg.
Dimensions	UVC : 276 x 116 x 79 mm (L x l x h) Master : 313 x 237 x 85mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	869 kJ / 210 kcal
Protéines	7,3g
Glucides / dont sucres	4,9g/3,5g
Lipides / dont saturés	18,3 g/4,0 g
Sel	2,4g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques** et chimiques

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