

Version : 1	Date : 30.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 22090	N° d'agrément : UK BB 087 EC	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Nephrops norvegicus</i>
Origine	Pêché en Atlantique Nord-Est en zone FAO 27.6, 27.7.
Poids net	800g
Calibre/Gencod	2/4
Conservation	A conserver à une température inférieure à -18°C
DLC / DLUO	24 mois à fabrication
Ingrédients	LANGOUSTINE entière, eau. Conservateur : METABISULFITE de sodium E223.
Allergènes	CRUSTACES, SULFITES.
Utilisation	Les langoustines doivent être cuites avant consommation. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	6 ou 12 Inners/Master
Dimensions	UVC : 150 x 40 x 315 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	340 kJ / 80 kcal
Protéines	18,1g
Glucides / dont sucres	1g/0,1g
Lipides / dont saturés	0,4g/0,1g
Sel	0,8g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	< 1 000 000
Coliformes /g	< 10 000
Escherichia coli /g	< 100
Staphylococcus aureus/ g	< 100
salmonella spp / 25g	Absence

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

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