

Version : 1	Date : 22.09.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75417	N° d'agrément : FR 93.047.34 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	France
Poids net	115g
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 353 820 008 266 ; DUN 14 : 7 3 353 820 008 265
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	21 jours durée de vie technique.
Ingrédients	Huile de colza, oeufs de cabillaud fumés 31,8% (oeufs de cabillaud 30,5%, eau, sel), corail d'oursin 15%, pain de mie 1% [farine de blé (farines de blé et de blé malté, gluten de blé, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, huile de tournesol, levure boulangère, lait en poudre entier, sucre, sel]; eau, réparation à base de jus de citron concentré (eau, jus de citron à base de concentré, acidifiant : E330, conservateur : E202, antioxydant : E300, épaississant : E414, extraits naturels de citron), conservateur : E211.
Allergènes	Traces de CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, MOUTARDE, SÉSAME, CÉLERI, OEUF, SOJA.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	6 pots / Master.
Dimensions	UVC : 70 x 70 x 55 mm (L x P x h) Master : 300 x 200 x 53 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	544 kcal / 2242 kJ
Protéines	4,8g
Glucides / dont sucres	5,4g / 0,4g
Lipides / dont saturés	55,2g / 3,9g
Sel	2,18g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie mésophile 30°C /g	< 1 000
Escherichia coli /g	< 10
Staphylocoque coagulase positive /g	< 100
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
Bactéries lactiques /g	< 1 000

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

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