Terrine Océane au saumon 1,6kg

Version : 1	*Date : 19.05.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75368	*N° d'agrément : FR 29.026.501.CE*	

Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	*N/C*
Origine	Élaboré en France.
Poids net	1,6kg
Calibre/Gencod	330 5551 300 140
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	42 jours départ usine.
Ingrédients	FARCE 90% : Pulpe de SAUMON 51%, eau, huile de colza, fécule de manioc, chutes de SAUMON fumé 2%, CREME fraîche, arôme naturel (POISSON), vin blanc (SULFITES), échalotes, sel, poudre de blanc d'OEUF, colorants : extrait de paprika, carmin et béta-carotène (POISSON), conservateur : acétate de sodium, gélifiants : carraghénanes et gomme xanthane, fécule de pomme de terre, aneth, protéines de LAIT, dextrose (Pourcentages exprimés sur la FARCE). Décor en gelée 10% : eau, aneth, gélatine alimentaire, sel, gélifiant : carraghénanes (contient stabilisant : E508).
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson, LAIT, ŒUFS, SULFITES. Risque de contamination croisée : CRUSTACES, MOLLUSQUES, GLUTEN, MOUTARDE, CELERI, FRUITS A COQUE et SOJA.
Utilisation	Entrée froide. Produit à trancher. 24 parts de 65 g environ. Sortir la spécialité marine 20 minutes avant son utilisation afin que celle-ci retrouve ses caractéristiques organoleptiques.
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 : 3,48kg.
Dimensions	UVC : 276 x 116 x 79 mm (L x l x h) Master : 313 x 237 x 85 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	865 kJ / 209 kcal
Protéines	8,1g
Glucides / dont sucres	4,9/0,4g
Lipides / dont saturés	17,2g/2,5g
Sel	1,5g
Humidité	N/C

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

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 2073/2005 des normes microbiologiques.*

Terrine Océane 1,6kg

Version : 1	*Date : 18.05.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75368	*N° d'agrément : N/C*	

[VALIDÉ] Département Qualité

Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	*Salmo salar*
Origine	Transformé en France. Saumon : Atlantique Nord-Est, Norvège
Poids net	1,6kg
Calibre/Gencod	EAN : 3 489 780 011 029 DUN 14 : 1 3 489 780 011 026
Conservation	A conserver entre 0 et +3°C .
DLC / DLUO	55 jours.
Ingrédients	Pulpe de SAUMON 55%, eau, huile de colza, oignons, CREME fraîche, fécule de pomme de terre, concentré de tomate, sel, blanc d'OEUF déshydraté, aneth, arômes, dextrose, épaississant : E415, antioxydant : E316, colorant : E160c.
Allergènes	POISSON, ŒUF, GLUTEN, LAIT et produit à base de lait, MOUTARDE.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	2 UVC /Master. Poids brut : 3,51kg
Dimensions	UVC : 27 x 11,5 x 8,1 cm (L x l x h) 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	219Kcal / 909Kj
Protéines	11,5g
Glucides / dont sucres	5,3g
Lipides / dont saturés	16,9g
Sel	N/C
Humidité	N/C

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

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 2073/2005 des normes microbiologiques.*