

Version : 1	Date : 27.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75000	N° d'agrément : FR 33.039.007 CE	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

Variété	N/C
Origine	Fabriqué en France.
Poids net	1kg
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 302 980 010 343
Conservation	A conserver entre 0 et + 6°C .
DLC / DLUO	14 jours.
Ingrédients	MORUE dessalée 50%, eau, farine de BLE, flocons de pommes de terre, huile de tournesol, poivrons, levure, sel, échalotes, ail, oignons, persil, piment, poivre.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson, CEREALES à base de GLUTEN.
Utilisation	Au four traditionnel : placer les acras dans un plat à gratin et laisser cuire 15 minutes environ (thermostat 180°C) A la friteuse : environ 6 minutes
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

### Données Logistiques

Conditionnement	4 UVC/Master.UVC = barquette sous atmosphère protectrice.
Dimensions	Master : 330 x 265 x 203 mm (L x l x h)

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	N/C
Protéines	N/C
Glucides / dont sucres	N/C
Lipides / dont saturés	N/C
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	< 100 000
Staphylococcus coagulase positive / g	< 100
Escherichia coli / g	< 1
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	< 100
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

Version : 1	Date : 13.09.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75000	N° d'agrément : FR 80.561.009 CE	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

Variété	<i>Gadus morhua</i>
Origine	Fabriqué en France.
Poids net	1 kg
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 469 161 000 569
Conservation	A conserver entre 0 et 3°C.
DLC / DLUO	15 jours départ usine.
Ingrédients	FARINE, oignons, eau, MORUE ( <i>Gadus morhua</i> , Atlantique Nord Est 12 %, sel), pulpe de cabillaud (Atlantique Nord Est, 8 %), OEUF, cives, levure chimique (E450i)[BLE], ail, persil, oléorésine de piment fort de Cayenne. Friture : Huile de tournesol.
Allergènes	GLUTEN, POISSON, ŒUF, BLE.
Utilisation	Durée de vie : 6 jours après ouverture.
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.

### Données Logistiques

Conditionnement	Barquette de 1 kg. 5 UVC/Master.
Dimensions	Carton 360*270*160

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	780 kJ / 186 kcal
Protéines	8,4g
Glucides / dont sucres	23,3g / 2g
Lipides / dont saturés	6,1g / 0,8g
Sel	2,25g
Humidité	N/C

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

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie mésophile /g	<1 000 000
Entérobactéries /g	<100
Escherichia coli / g	<10
Staphylocoques / g	<100
Salmonelles / 25g	Absence
Listeria monocytogenes /25g	Absence

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