

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75393	N° d'agrément : IT 3034 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Octopus vulgaris</i>
Origine	Italie. Pêché en zone FAO 31/34 / 37.1.2.3
Poids net	1kg (0,660g égoutté)
Calibre/Gencod	EAN 13 : 8 011 019 013 952
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	6 mois.
Ingrédients	66 % POULPE, huile de tournesol, vinaigre de vin, sel, ail, persil, acidifiant : acide citrique (E330), antioxydant : acide l'acide ascorbique (E300), conservateur : sorbate de potassium (E202), citron.
Allergènes	SULFITES, MOLLUSQUES. Risque de contamination croisée avec : Céréales contenant du GLUTEN, CRUSTACE, CELERI, ŒUF et POISSON.
Utilisation	Produit décongelé, ne jamais recongeler un produit décongelé
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Données Logistiques

Conditionnement	1kg mis en barquette transparente. 4UVC/Master.
Dimensions	UVC : 26,5 x 18 x 3,5 cm (L x l x h) Master : 38,4 x 28,7 x 8 cm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	385Kcal / 1591Kj
Protéines	11,10g
Glucides / dont sucres	3,55g/2,90g
Lipides / dont saturés	36,10g/4,20g
Sel	0,7g
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 aureus / g	< 100
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	< 10
Escherichia coli /g	< 10
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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