

Version : 1	Date : 22.09.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75442	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 : 3 353 820 008 273 ; DUN 14 : 7 3 353 820 008 272
Conservation	A conserver entre 0 et 4°C.
DLC / DLUO	21 jours durée de vie technique.
Ingrédients	Huile de colza ; oeufs de CABILLAUD fumés et salés 31,5% (oeufs de CABILLAUD 30%, eau, sel) ; CRABE 15% ; pain de mie 1% [farine de BLE (farines de BLE et deBLE malté, GLUTEN de BLE, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, huile de tournesol, levure boulangère, LAIT en poudre entier, sucre, sel]; eau ; préparation à base de jus de citron (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 MOLLUSQUES, MOUTARDE, SESAME, CELERI, ŒUF, SOJA.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	6 pots / master. Poids brut UVC : 850g.
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	545 kcal / 2250 kJ
Protéines	5,4g
Glucides / dont sucres	10,3g / 0,4g
Lipides / dont saturés	535,5g / 3,7g
Sel	1,18g
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.