Tarama Saint Jacques 115g

Version : 1	*Date : 22.09.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75424	*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 : 3 353 820 009 591 ; DUN 14 : 1 3 353 820 009 598
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	21 jours à fabrication.
Ingrédients	Huile de colza 36.5%, oeufs de CABILLAUD fumés 22% (oeufs de CABILLAUD 20.9%, eau et sel), noix de ST-JACQUES (Argopecten Purpuratus) 19%, huile d'olive, vin blanc (contient des SULFITES), échalotes, pain de mie 1% [farine de BLE (farines de BLE et de BLE 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, carotte, ail, conservateur : E211.
Allergènes	Traces de CRUSTACÉ, MOUTARDE, SÉSAME, OEUF, CÉLERI, SOJA.
Utilisation	Idéal à l'apéritif ou en entrée toasté sur des blinis ou du pain grillé. A servir frais nature ou avec un filet de citron.
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	8 Pots/Master. Pods brut UVC : 125g. Poids brut master : 1,1 kg.
Dimensions	Pot : 105 x 65 mm (D x h) Master : 400 x300 x 80 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	1723 kJ / 417 kcal
Protéines	7g
Glucides / dont sucres	5,1g / traces
Lipides / dont saturés	41g / 8,6g
Sel	1,03g
Humidité	N/C

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

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

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