

Version : 1	Date : 30.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75363	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

**Descriptif Produit\***

<b>Variété</b>	<i>Dosidicus gigas, Homarus americanus, Salmo salar.</i>
<b>Origine</b>	Transformé en France (produit en Bretagne).
<b>Poids net</b>	1,6kg
<b>Calibre/Gencod</b>	EAN 13 : 3 489 780 011 104 ; DUN 14 : 1 348 978 001 110
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0 et + 3 °C
<b>DLC / DLUO</b>	55 jours minimum garantie.
<b>Ingrédients</b>	ENCORNET géant 22%, SURIMI 17% (chair de POISSON, sorbitol, sucre, polyphosphates, eau, amidon de BLE, blanc d'OEUF, huile de colza, arôme CRABE, sel, protéines de LAIT, gélifiants : E407, exhausteur de goût : E621, colorants : E120, 160c), pulpe de HOMARD 15%, CREME fraîche, pulpe de SAUMON 7%, huile de colza, eau, jaune et blanc d'OEUF déshydraté, LAIT entier, sel, cognac 0.45% (alcool), concentré de tomate, dextrose, gélatine porcine, amidon de BLE, gélifiant : E415, E407, épices (MOUTARDE), arômes (dont LACTOSE, POISSON, MOLLUSQUE, CRUSTACE). Décors 9% : gelée (eau, dextrose, épaississants : E407, E410, E440, E418, E508, stabilisant : E263), SURIMI (POISSON, OEUF, GLUTEN, stabilisants : E420, E452, arôme CRABE, exhausteur de goût : E621, E631, protéines de SOJA, extrait de paprika), algues, paprika, persil.
<b>Allergènes</b>	POISSON et produit à base de poisson, CRUSTACE, ŒUF, LAIT et produit à base de lait, Céréales à base de GLUTEN, MOUTARDE, MOLLUSQUE.
<b>Utilisation</b>	A consommer froid ou chaud.
<b>Mentions complémentaires</b>	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**

<b>Conditionnement</b>	2 UVC/Master. Poids Brut : 3,522 kg.
<b>Dimensions</b>	UVC : 27,3 x 11,6 x 8,3 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
<b>Energie</b>	675 kJ / 163 kcal
<b>Protéines</b>	9g
<b>Glucides / dont sucres</b>	3,7g/3,6g
<b>Lipides / dont saturés</b>	12g/4g
<b>Sel</b>	2,3g
<b>Humidité</b>	N/C

**Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
<b>Germes aérobies mésophiles / g</b>	1 000 000
<b>Rapport flore / lactique / g</b>	100
<b>Clostridium perfringens / g</b>	10
<b>Bacillus cereus / g</b>	100
<b>Listeria monocytogenes / 25g</b>	Absence

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

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