

| | | |
|--------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Version : 1 | Date : 22.09.16 | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75418 | 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 : 3 353 820 008 280 ; DUN 14 : 7 3 353 820 008 289 |
| Conservation | A conserver entre 0 et + 4°C . |
| DLC / DLUO | 21 jours durée de vie technique. |
| Ingrédients | Huile de colza 53%, oeufs de CABILAUD fumés 27%,(oeufs de CABILAUD 25.9%, eau et sel), oeufs de TRUITE 15% (oeufs de TRUITE, sel), pain de mie (farine de BLE (farine deBLE, de blé malté, antioxydant: E300), eau, huile de tournesol, levure boulangère, lait, sucre, sel), eau, conservateur: E211. |
| Allergènes | POISSON. Traces de CRUSTACES, MOLLUSQUES, MOUTARDE, SESAME, CELERI, OEUF, SOJA. |
| Utilisation | N/C |
| Mentions complémentaires | N/C |

Données Logistiques

| | |
|-----------------|---|
| Conditionnement | 6 pots / Master. |
| 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 | 521 kcal / 2146 kJ |
| Protéines | 6,6g |
| Glucides / dont sucres | 2,1g/ 0,4g |
| Lipides / dont saturés | 54g / 3,8g |
| Sel | 1,9g |
| 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.