

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75396	N° d'agrément : IT 3034 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Octopus aegina</i>
Origine	Italie. Pêché en zone FAO 51-57.
Poids net	200g (120g égoutté)
Calibre/Gencod	EAN 13 : 8 011 019 007 753
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	6 mois.
Ingrédients	MOSCARDINIS 45% , huile de tournesol, piments ronds rouges (eau , vinaigre, sel , acidifiant : E330 acide citrique, épaississant : chlorure de calcium E509, conservateur: sorbate de potassium E202 , E260 acide acétique), tomates séchées, poudre de paprika, VINAIGRE, sel, régulateur d'acidité : acide citrique (E330), antioxydant : 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	200g mis en barquette transparente. 12UVC/Master.
Dimensions	UVC : 15,4 x 9,6 x 3 cm (L x l x h) Master : 31 x 16,5 x 13 cm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	1539 kJ / 372,22 kcal
Protéines	12,05g
Glucides / dont sucres	4,10g/3,40g
Lipides / dont saturés	34,18g/4,78g
Sel	0,29g
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.