

Version : 1	Date : 11.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75262	N° d'agrément : FR 29.026.501.CE	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

Variété	N/C
Origine	France
Poids net	500g
Calibre/Gencod	3 321 433 004 586
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	30 jours départ usine.
Ingrédients	SAUMON 34% (dont SAUMON fumé 7%), eau, huile végétale, POISSON blanc 15%, fibre de BLE, concentré de tomate, arômes, poudre de LAIT, sel de Guérande, épaississant : gomme xanthane, sel.
Allergènes	POISSON, LAIT. Produit élaboré dans un atelier qui utilise : CRUSTACES, MOLLUSQUES, ŒUF, GLUTEN, MOUTARDE, CELERI, FRUIT A COQUE, SULFITES.
Utilisation	Sortir les rillettes 10 minutes avant utilisation afin qu'elles retrouvent toutes leurs caractéristiques organoleptiques.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

### Données Logistiques

Conditionnement	Barquette circulaire. 4UVC/Master. Poids brut : 2,24kg
Dimensions	UVC: 146 x 45 mm (L x l) Master : 304 x 244 x 100 mm (L x l x h)

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	252Kcal / 1041Kj
Protéines	9,7g
Glucides / dont sucres	1,4g/0,8g
Lipides / dont saturés	22,9g/2,4g
Sel	0,9g
Humidité	61,70%

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

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	<1 000 000
Clostridium perfringens / g	< 10
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	<30
Bacillus cereus / g	< 100
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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