

Version : 1	Date : 17.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 91210	N° d'agrément : FR 49.276.00 2CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	Élaboré en France. Crevettes : Indonésie, Encornets : Asie du Sud Est et Surimi transformé en France (poissons pêchés en Atlantique Nord-Est)
Poids net	1,5kg
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 287 390 067 050 ; DUN 14 : 1 3 287 398 067 059
Conservation	A conserver à +4°C .
DLC / DLUO	9 jours, départ usine.
Ingrédients	Semoule réhydratée 51% (semoule de BLE dur 45%, eau, huile de colza, menthe, sel, sucre, conservateurs : E202 et E211), CREVETTES cuites saumurées 9% (CREVETTES 99%, eau, sel, acidifiants : E331, E330, E270, E260, E296, E334, conservateurs : E202, E211, édulcorant : E954, colorant : E160e, E162, épices), anneaux d'ENCORNETS cuits décongelés 6%, tomates mi séchées décongelées, oignons, préparation à base de SURIMI 4% (SURIMI 42% (chair de POISSON, sucre, stabilisants : E420, E450), eau, AMIDON DE BLE, blanc d'OEUF, huile de colza, arôme CRABE, sel, exhausteur de goût : E261, colorants : E160c, E120), compotade de poivron (poivron rouge, huile de tournesol, sel, sucre, jus de citron, herbes de Provence, ail, poivre noir), huile de colza, poivron rouge, concombre frais, concentré de citron, ciboulette, acidifiant : E270.
Allergènes	MOLLUSQUE, CRUSTACE, céréales contenant du GLUTEN, ŒUF, POISSON et produit à base de poisson. Traces éventuelles : FRUITS A COQUES, LAIT, CELERI, MOUTARDE, SULFITE, SOJA.
Utilisation	Servir frais. A consommer rapidement après ouverture.
Mentions complémentaires	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

Conditionnement	6PCB/Master. Poids brut : 1,64kg.
Dimensions	Master : 318 x 225 x 144 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	N/C
Protéines	N/C
Glucides / dont sucres	N/C
Lipides / dont saturés	N/C
Sel	N/C
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes mésophiles aérobies /g	< 10 000
Entérobactéries /g	< 100
Staphylocoque coagulase positive /g	< 100
Bacillus cereus /g	< 100
Salmonella spp /25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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