

Version : 1	Date : 17.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75386	N° d'agrément : IT 423 CE	



Photo donnée à titre informatif

**Descriptif Produit\***

Variété	<i>Octopus spp.</i>
Origine	Produit en Italie.
Poids net	2kg
Calibre/Gencod	EAN UVC : 8 008 177 003 833 EAN Master : 2 8 008 177 003 837
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	6 mois.
Ingrédients	Petit POULPE congelés à l'origine ; huile de tournesol, sauce piquante (8% de l'égoutté) : poivrons et piment ; eau, VINAIGRE DE VIN, sel marin, sucre, persil, ail, correcteurs d'acidité : acide citrique E330, glucono-delta-lactone E575; affermissant : chlorure de calcium E509 ; conservateurs : benzoate de sodium E211, DISULFITE de sodium E223.
Allergènes	MOLLUSQUE, SULFITE. Possibilité de contamination croisée : CRUSTACE, CELERI, POISSON.
Utilisation	Produit prêt à consommer. A consommer dans les 4 jours après ouverture.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

**Données Logistiques**

Conditionnement	Conditionné en seau. 2UVC/Master. Poids brut 4,73kg.
Dimensions	Master : 9,5 x 21 x 21 cm (L x l x h)

**Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\***

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	501 kJ / 120 kcal
Protéines	17,5g
Glucides / dont sucres	2,4g/2,1g
Lipides / dont saturés	4,4g/1,3g
Sel	1,4g
Humidité	N/C

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

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

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies et mésophiles /g	< 100 000
Staphylococcus aureus /g	< 100
Escherichia coli /g	< 3
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	< 10
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes /25g	< 100

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

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75386	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	2kg (1,32kg égoutté)
Calibre/Gencod	EAN 13 : 8 011 019 001 324
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.