

Crevette décortiquée crue 16/20 congelée 800g

Version: 1	Date : 13.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code: 75901	N° d'aarément : N/C	





Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

- coonpan i rodane					
Variété	Penaeus monodon				
Origine	Inde, Vietnam, Bangladesh				
Poids net	800g				
Calibre/Gencod	EAN UVC 16/20 : 8 717 853 671 418 ; EAN MASTER : 8 717 853 671 425				
Conservation	A conserver à une température inférieure à -20°C				
DLC / DLUO	24 mois à -18°C				
	2 semaines à -12°C				
Ingrédients	CREVETTES, sel, E450, E451, E452.				
Allergènes	CRUSTACES				
Utilisation	Ne jamais recongeler un produit décongelé.				
Mentions complémentaires	N/C				

Données Logistiques

20000 = 00.0014.00		
Conditionnement	10UVC/Master	
Dimensions	UVC: 380 x 250 mm(L x I)	
	Master 420 x 300 x 200 mm (L x l x h)	

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Paramètres microbiologiques** et chimiques

rancare consequence, management		8.4		
Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g	Critères	Valeurs Standards en UFC	
Energie	97 Kcal / 407 KJ	Escherichia coli /g	< 10	
Protéines	18,6g	Staphylococcus coagulase positive / g	< 10	
Glucides / dont sucres	0,2g/0g	salmonella spp / 25g	Absence	
Lipides / dont saturés	1,5g/0g	Listeria monocytogenes / 25g	< 100	
Sel	0g			
Humidité	N/C			

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



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