

Version : 1	Date : 25.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75788	N° d'agrément : UK OA 003 EC	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Cancer pagurus sauvage</i>
Origine	Ecosse (Iles Orkney). Pêché au casier en Mer du Nord (Atlantique Nord-Est – FAO 27).
Poids net	5 kg (x2)
Calibre/Gencod	12/16
Conservation	A conserver à une température inférieure à -18°C
DLC / DLUO	24 mois à congélation.
Ingrédients	TOURTEAUX.
Allergènes	CRUSTACES.
Utilisation	Ne pas recongeler un produit décongelé
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	IQF en vrac. 2 sacs/Master . Poids Master (glacé) : 10kg
Dimensions	Master : 590 x 320 x 210 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	406 KJ / 96 Kcal
Protéines	22,3g
Glucides / dont sucres	0,1g/0,1g
Lipides / dont saturés	0,3g / 0,1g
Sel	0,4g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	< 10 000
Entérobactéries / g	< 100
Escherichia coli /g	< 1
staphylococcus aureus / g	< 100
Salmonella spp /25g	Absence
Listeria monocytogenes /g	Absence

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