

Version : 1	Date : 27.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75509	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Illex argentinus</i>
Origine	Pêché en Atlantique Sud-Ouest en zone FAO 41.
Poids net	700g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver à une température inférieure à -18°C
DLC / DLUO	24 mois à congélation.
Ingrédients	IQF Tubes de CALAMAR nettoyés, crus, eau ajoutée, sel, antioxydant : E330-E331, stabilisateurs : E451i-E452i.
Allergènes	MOLLUSQUES
Utilisation	Produits cru, cuire avant consommation (75°C minimum). Ne pas recongeler un produit décongelé, utiliser dans 24 heures après décongélation.
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	10UVC/Master.
Dimensions	UVC : 410 x 250 mm (L x l) Master : 385 x 295 x 215 (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	358 kJ / 86 kcal
Protéines	16g
Glucides / dont sucres	0g/0g
Lipides / dont saturés	2,4g/1,4g
Sel	0,27g
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 coagulase positive / g	< 100
Escherichia coli / g	< 1
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	< 100
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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