Algues Laitue de mer BIO 1kg

Version : 1	*Date : 03.05.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75005	*N° d'agrément : N/A*	

Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	*Ulva sp*
Origine	France : Finistère Nord (29) ,Portugal
Poids net	1kg
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 545 450 610 357
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C Une exposition trop longue à la lumière peut engendrer une dépigmentation de l'algue.
DLC / DLUO	4 mois
Ingrédients	Ulva sp., sel marin.* * Utilisable en AB (sans anti-agglomérant)
Allergènes	Ne contient pas d'allergènes majeurs.
Utilisation	Utilisez la laitue de mer fraîche salée pour la cuisine vapeur ou pour l'accompagnement de vos crudités. Émincée finement, elle sera consommée crue.
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. Ne contient ni conservateurs ni colorants. 100% Végétal.

Données Logistiques

Conditionnement	1 caisse marée 1kg/Master . Poids brut : 1,037 kg
Dimensions	Caisse marée 1kg : 28 x 21 x 8,5 cm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	**Pour 100g**
Energie	25 kcal / 104 kJ
Protéines	2g
Glucides / dont sucres	1,6 g
Lipides / dont saturés	0,5g/0,13g
Sel	1,03g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	**Valeurs Standards en UFC**
Germes aérobies mésophiles /g	600
Staphylococcus coagulase positive / g	< 10
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	< 10
salmonella spp / 25g	Absence

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