

Version : 1	Date : 03.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75362	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

**Descriptif Produit\***

<b>Variété</b>	<i>Merluccius gayi, Molva molva, Salmo salar, Pollachius virens, Pseudupeneus prayensis</i>
<b>Origine</b>	Produit transformé en France Poisson blanc : Atlantique Nord Est ; Saumon : Norvège ; Rouget : Sénégal
<b>Poids net</b>	1,6 kg
<b>Calibre/Gencod</b>	N/C
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0 et + 3 °C
<b>DLC / DLUO</b>	55 jours.
<b>Ingrédients</b>	POISSON blanc 18%, pulpe de SAUMON 18%, CREME fraîche, eau, huile de colza, Pulpe d'ENCORNET géant (sorbitol, sucre, polyphosphates), filets de rouget 3.2%, LACTOSE, oignons, carottes, vin blanc, protéines et poudre de LAIT reconstituée, jaune et blanc d'OEUF déshydraté, amidon et farine de BLE, sel, SIROP DE GLUCOSE, DEXTROSE, épaississants : E410, E412, exhausteur de goût : E621, matière grasse végétale de palme, arômes, colorant : E160c, fumet de POISSON, épices et aromates. Gelée 6% : eau, gelée (LACTOSE, gélatine, sel, gélifiant : E407, E418), épices, légumes, GRAINES DE SESAME.
<b>Allergènes</b>	POISSON et produit à base de poisson, CRUSTACES, MOLLUSQUES, OEUFS, PRODUITS DERIVES DU LAIT, GLUTEN, FARINE DE MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, TRACE SULFITES.
<b>Utilisation</b>	N/C
<b>Mentions complémentaires</b>	N/C

**Données Logistiques**

<b>Conditionnement</b>	2 UVC/Master Poids Brut : 3,514 kg.
<b>Dimensions</b>	UVC : 27 x 11,5 x 8,1 cm (L x l x h) Colis : 28 x 22,3 x 9,3 cm (L x l x h)

**Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\***

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	896 kJ / 216 kcal
Protéines	9,6 g
Glucides / dont sucres	4,2 g
Lipides / dont saturés	17,9 g
Sel	N/C
Humidité	N/C

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

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	1000000
Rapport flore / lactique / g	100
Clostridium perfringens / g	10
Bacillus cereus / g	100
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

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