

Version : 1	Date : 06.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75881	N° d'agrément : IE WX 0013 EC	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Cancer pagurus</i>
Origine	Mer d'Irlande et mer Celtique.
Poids net	400-600g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	Conserver à une température inférieure à -18°C.
DLC / DLUO	24 mois à fabrication.
Ingrédients	TOURTEAU, sel.
Allergènes	CRUSTACE
Utilisation	Ne jamais congeler un produit décongelé.
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	Un crabe entier mis en sachet sous vide. 10UVC/Master.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	705 KJ / 168 Kcal
Protéines	20,5g
Glucides / dont sucres	8,2g/0,1g
Lipides / dont saturés	6,2g/1,29g
Sel	0,4g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Staphylococcus aureus /g	< 100
Escherichia coli /g	< 10
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

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