Arenkha à base de Harengs fumé 55g Espagne

Version : 1	*Date : 06.05.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75223	*N° d'agrément : ES 12.10265/MU CE*	

[VALIDÉ]
Département Qualité

Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	*Clupea harengus*
Origine	Espagne
Poids net	55g
Calibre/Gencod	8 4 427 610 000 640
Conservation	A conserver entre 5 et + 10°C .
DLC / DLUO	12 mois avant ouverture.
Ingrédients	Eau, HARENG fumé, sel, amidon de maïs, jus de citron, ENCRE DE CALAMAR, correcteur d'acidité : acide citrique, Stabilisant : gomme de xanthane (E415)
Allergènes	POISSON et produit à base de POISSON.
Utilisation	A consommer dans les 3 jours après ouverture.
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	Mise en pot en verre. PCB : 12.
Dimensions	UVC : 70 x 4,3 mm (D x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	**Pour 100g**
Energie	N/C
Protéines	N/C
Glucides / dont sucres	N/C
Lipides / dont saturés	N/C
Sel	N/C
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	Absence
Escherichia coli / g	Absence
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	Absence
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

Arenkha à base de Harengs 55g Espagne

Version : 1	*Date : 24.05.16*	*Rédacteur : Responsable Qualité*
Code : 75223	*N° d'agrément : ES 12.10265/MU CE*	

[VALIDÉ]
Département Qualité

Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	*Clupea harengus*
Origine	Espagne Pêché en Atlantique Nord-Est
Poids net	55g
Calibre/Gencod	EAN 128 8 427 610 000 770
Conservation	A conserver entre 5 et + 10°C .
DLC / DLUO	18 mois à fabrication.
Ingrédients	Eau, HARENG fumé (40 %), sel, amidon de maïs, jus de citron, encre de SEICHE, correcteur d'acidité : acide citrique, épices, stabilisant : gomme xanthane.
Allergènes	POISSON et produit à base de POISSON, MOLLUSQUE.
Utilisation	A conserver au réfrigérateur pendant 3 jours. Peut entrer dans la composition de recettes chaudes ou froides.
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	12 UVC/Master. Poids brut : 4,54 kg
Dimensions	UVC : 63 x 46 mm (D x h) Master : 200 x 135 x 95 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	251 KJ / 60 Kcal
Protéines	2,5g
Glucides / dont sucres	5,9g / 1,5g
Lipides / dont saturés	3,1g / 0,9g
Sel	2,1g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	10000
Escherichia coli /g	10
Staphylocoque coagulase positive /g	100
Clostridium perfringens /g	10
Salmonella spp /25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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