

Version : 1	Date : 17.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75405	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	Islande : Œuf de cabillaud Produit en France.
Poids net	1kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	35 jours à fabrication.
Ingrédients	Huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés et salés 40% (œufs de CABILLAUD, sel), eau, chapelure (farine de BLE, sel), conservateur E211, jus de CITRON concentré
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson, céréales contenant du GLUTEN, SULFITES. Traces éventuelles de : CRUSTACES.
Utilisation	N/C
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	2 UVC/Master. Poids brut 2,5Kg
Dimensions	Pot : 148 x 102 mm (D x h) Master : 280 x210 x 67 mm (L x l 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
Flore lactique/Flore aérobie mésophile /g	100
Staphylococcus aureus /g	100
Escherichia coli / g	10
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
Salmonella spp / 25g	Absence

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