

| | | |
|--------------|---------------------|---------------------------------|
| Version : 1 | Date : | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75177 | N° d'agrément : N/C | |



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

| | |
|--------------------------|--|
| Variété | <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> |
| Origine | Pêché en Atlantique Nord-Est (FAO 27) à la ligne et au harpon |
| Poids net | 800/1,1kg |
| Calibre/Gencod | N/C |
| Conservation | A conserver entre 0 et +4°C. |
| DLC / DLUO | 21 jours départ usine. |
| Ingrédients | FLETAN du Groënland, sel. fumé au bois de hêtre. |
| Allergènes | POISSON et produits à base de poisson. |
| Utilisation | Produit décongelé, ne pas recongeler. 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 | Flétan fumé mis sur plaque sous vide. PCB à l'unité. |
| Dimensions | UVC : 77 x 24,5 cm (+/- 2cm) |

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 | 300 000 |
| Coliformes thermotolérants 44°C/ g | 1 |
| Anaérobies sulfito-réducteurs / g | 1 |
| Staphylococcus aureus / g | 5 |
| Salmonella spp /25g | Absence |
| Listeria monocytogenes /g | Absence |

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

| | | |
|--------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Version : 1 | Date : 15.09.16 | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75177 | N° d'agrément : FR 78.005.001 CE | |



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

| | |
|--------------------------|--|
| Variété | <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> |
| Origine | Péché (chaluts) en Atlantique Nord-Est (FAO 27Va). |
| Poids net | 1,2 à 2,2kg |
| Calibre/Gencod | N/C |
| Conservation | A conserver entre 0 et 2°C. |
| DLC / DLUO | 21 jours départ usine. |
| Ingrédients | FLETAN noir, sel. |
| Allergènes | POISSON et produits à base de poisson. |
| Utilisation | Produit décongelé, ne pas recongeler. A consommer dans les 4 jours après ouverture. |
| Mentions complémentaires | Ce produit ne contient pas d'OGM. Ce produit n'est pas alimenté à base d'ingrédients contenant des OGM ou produit à partir d'OGM (Règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003). Produit non ionisé suivant le décret 2001/1097. |

Données Logistiques

| | |
|-----------------|--|
| Conditionnement | Sous vide sur plaque. Livré en boîte carton individuel. 5 UVC/Master. Pids net : 6 à 11kg |
| Dimensions | Plaque : 640 x 220mm ; Boîte : 702 x 250 x 41 mm |

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 |
|--|--------------------------|
| Flore aérobie mésophile /g | < 10 000 000 |
| Staphylocoques à coagulase positive /g | < 1 000 |
| Echerichia Coli /g | < 100 |
| Salmonelles /25g | Absence |
| Listeria /25g | Absence |

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