

Version : 1	Date : 06.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75021	N° d'agrément : FR 49.035.01 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	Anguilla anguilla
Origine	France : pêché en eau douces, Loire.
Poids net	150g à 200g
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 492 610 739 819
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	21 jours à fabrication.
Ingrédients	ANGUILLE, sel fin épuré, fumée de bois de Hêtre
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson.
Utilisation	Sortir quelques minutes avant dégustation, prêt à l'emploi
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	Sous vide. Absence de fuite au niveau de la soudure.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	958kJ / 230kcal
Protéines	23,7g
Glucides / dont sucres	0g
Lipides / dont saturés	15g/3,02g
Sel	2g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	< 10 000
Staphylococcus coagulase positive / g	< 100
Escherichia coli / g	< 10
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	< 10
salmonella spp / 25g	Absence
Coliforme à 44°C	< 10

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