

Version : 1	Date : 24.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75600	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Atherina boyeri</i>
Origine	Pêché en eau douce Turquie.
Poids net	1 kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver à une température inférieure à -18°C
DLC / DLUO	2 ans.
Ingrédients	EPERLAN 60%, Pain 20% (farine de BLE, sel, levure), Pâte à frire 20% (farine de BLE, amidon de BLE, maïs de BLE, sel, eau).
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON. Céréales contenant du GLUTEN.
Utilisation	Ne pas recongeler un produit décongelé
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	Sachet plastique IQF : 10UVC/Master.
Dimensions	N/C

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	< 1 000 000
Escherichia coli /g	< 10
Staphylocoque coagulase positive /g	< 100
Coliformes thermotolérants /g	10
Salmonella spp /25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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