

Version : 1	Date : 09.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75026	N° d'agrément : E-12.12922/SS CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Anguilla anguilla</i>
Origine	Anguilles élevées et transformées en Espagne.
Poids net	100g
Calibre/Gencod	3 760 036 822 034
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	14 jours à fabrication.
Ingrédients	ANGUILLE fumée au bois de hêtre et de Chêne, sel.
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON.
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	8 UVC/Master. Poids net : 0,8kg
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	1578kj
Protéines	16,7g
Glucides / dont sucres	1,2g/0,3g
Lipides / dont saturés	34g/9,05g
Sel	1,5g
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 00 000
<i>Staphylococcus aureus</i> / g	< 5
Coliformes fécaux / g	<1
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	<1
<i>Salmonella</i> spp / 25g	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	Absence

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