

Version : 1	Date : 27.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75670	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Parupeneus heptacanthus</i>
Origine	Pêché au chalut en zone FAO 57 / FAO 71.
Poids net	1kg
Calibre/Gencod	40/80
Conservation	A conserver à une température inférieure à -18°C
DLC / DLUO	24 mois à congélation.
Ingrédients	IQF Filet de ROUGET BARBET crues, avec peau, écaillés, sans arêtes, eau ajoutée, sel, stabilisateur : E451
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson.
Utilisation	Produits cru, cuire avant consommation (75°C minimum). Ne pas recongeler un produit décongelé, utiliser dans 24 heures après décongélation.
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	10UVC/Master. Poids brut : 11,3kg
Dimensions	UVC : 250 x 420 (L x l) Master : 285 x 385 x 215 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	65 kcal / 272 kJ
Protéines	14,2g
Glucides / dont sucres	0g/0g
Lipides / dont saturés	0,8g/0,3g
Sel	1g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies et mésophiles / g	< 100 000
Staphylococcus coagulase positive / g	< 100
Escherichia coli / g	< 1
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	< 100
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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