

| | | |
|--------------|---------------------|---------------------------------|
| Version : 1 | Date : 04.05.16 | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75020 | N° d'agrément : N/C | |



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

| | |
|--------------------------|--|
| Variété | <i>Anguilla australis</i> |
| Origine | Anguille élevée en Nouvelle Zélande, et fumée aux Pays-Bas. |
| Poids net | 800g |
| Calibre/Gencod | N/C |
| Conservation | A conserver entre 0 et + 4°C . |
| DLC / DLUO | 21 jours départ usine. |
| Ingrédients | ANGUILLE, eau, sel. Fumée au bois de Chêne. |
| Allergènes | POISSON et produit à base de POISSON. |
| Utilisation | 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 | Anguille mise sous vide. |
| 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 | < 100 000 |
| Staphylococcus coagulase positive / g | < 5 |
| Escherichia coli / g | <1 |
| Anaérobies sulfite-réducteurs / g | <1 |
| Salmonella spp / 25g | Absence |
| Listeria monocytogenes / 25g | Absence |

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