

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.