

Version : 1	Date :	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75177	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

**Descriptif Produit\***

Variété	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>
Origine	Pêché en Atlantique Nord-Est (FAO 27) à la ligne et au harpon
Poids net	800/1,1kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C.
DLC / DLUO	21 jours départ usine.
Ingrédients	FLETAN du Groënland, sel. fumé au bois de hêtre.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson.
Utilisation	Produit décongelé, ne pas recongeler. 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	Flétan fumé mis sur plaque sous vide. PCB à l'unité.
Dimensions	UVC : 77 x 24,5 cm (+/- 2cm)

**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	300 000
Coliformes thermotolérants 44°C/ g	1
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	1
Staphylococcus aureus / g	5
Salmonella spp /25g	Absence
Listeria monocytogenes /g	Absence

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

Version : 1	Date : 15.09.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75177	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

**Descriptif Produit\***

Variété	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>
Origine	Péché (chaluts) en Atlantique Nord-Est (FAO 27Va).
Poids net	1,2 à 2,2kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et 2°C.
DLC / DLUO	21 jours départ usine.
Ingrédients	FLETAN noir, sel.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson.
Utilisation	Produit décongelé, ne pas recongeler. A consommer dans les 4 jours après ouverture.
Mentions complémentaires	Ce produit ne contient pas d'OGM. Ce produit n'est pas alimenté à base d'ingrédients contenant des OGM ou produit à partir d'OGM (Règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003). Produit non ionisé suivant le décret 2001/1097.

**Données Logistiques**

Conditionnement	Sous vide sur plaque. Livré en boîte carton individuel. 5 UVC/Master. Pids net : 6 à 11kg
Dimensions	Plaque : 640 x 220mm ; Boîte : 702 x 250 x 41 mm

**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

**Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie mésophile /g	< 10 000 000
Staphylocoques à coagulase positive /g	< 1 000
Echerichia Coli /g	< 100
Salmonelles /25g	Absence
Listeria /25g	Absence

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

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