



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Salmonelle: Absence/25 g

Listeria monocytogenes: Absence/ 25 g

E. coli: < 10 ufc/g

S. aureus (coagulase +): < 1.000 ufc/g

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Fruits de mer à la chair blanche avec une touche de rouge sur la partie supérieure et à l'intense saveur aux fruits de mer.

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES:

Date d'emballage: Se reporter à l'étiquette sur l'emballage.

Date de péremption: 18 mois.

Lot: Ce numéro fait référence au jour d'emballage, en suivant l'ordre chronologique quotidien du calendrier julien et en ajoutant devant les 2 derniers chiffres de l'année en cours.

FICHE TECHNIQUE

QUEUES D'ÉCREVISSES

CUITES ET DÉCORTI-

QUÉES AVEC GRAISSE

PRODUIT DE LA PECHE CUIT, DÉCORTIQUÉ ET SURGÉLÉ.

INGRÉDIENTS:

Queues d'ÉCREVISSE décortiquées (Procambarus clarkii) et eau.

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES:

Contient des crustacés .

DESCRIPTION DU PROCESSUS :

Lavage et nettoyage, sélection par taille, cuisson, refroidissement par réfrigération, décortilage manuel des queues, emballage sous vide et surgélation.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

(Règlement 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires)

Plomb	0,5 mg/Kg
Mercure	0,5 mg/Kg
Cadmium	0,5 mg/Kg
Benzopyrènes	5 µg/Kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES :

Composition moyenne approximative par 100 g

Valeur énergétique	98 Kcal/ 411 KJ
Graisses	3,7 g
Graisses saturées	1 g
Glucides	0,12 g
Sucres	0,12 g
Fibres alimentaires	≤0,1 g
Protéines	16 g
Sel	0,995 g
Sodium	0,398 g

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

5x2 Kg VRAC:

Unité commercial: Boîte de 10 Kg (Poids net). Boîte en carton (longueur: 42 cm; largeur: 30 cm; hauteur: 17 cm). Poids brut de la boîte: 10,34 Kg.

Sacs sous vide de 2 Kg (poids net). Sac en plastique (Hauteur: 42 cm; largeur: 28 cm). Poids brut du sac 2,080 Kg.

Produit palettisé Europalette (120x80x15), composé de 10 unités en hauteur (189 cm) et 8 unités de base (au total, 80 unités).

PIÈCES :

100-150 pcs/livre

150-200 pcs/livre

+200 pcs/livre

• 150-200 pcs/livre

Codes-barres du sac de 2 Kg: 8436017981117.

Codes-barres des boîtes contenant 5 sacs x 2 Kg: 8436017981094.

-18°C PENDANT LE STOCKAGE



-15°C PENDANT LE TRANSPORT

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Produit prêt à être consommé. Ouvrir le sac 10 minutes environ avant de le consommer.
