



## Salade de Surimi au King Crabe - 1,250 kg



### Présentation

Salade de surimi au king crabe, conditionnée en barquette en plastique, 1,250 kg.

### Notre suggestion de préparation

Idéal à l'apéritif, à tartiner sur une tranche de pain toastée.



Désignation							
<b>Salade de Surimi au King Crabe 1,250 kg</b>							
Date de création :	12/03/2020	Page :	2/2	Code article :	501		
Date de révision :	03/08/2021	Ref :	C-D-N42	Gencod :	5413739000015		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C.				DLC garantie à réception :	14 j		
				DLC totale :	21 j		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<p>SURIMI (34%) (eau, <b>POISSON</b>, sucre, protéine d'<b>ŒUF</b>, amidon (contient <b>BLE</b>), huile de colza, sel, amidon modifié, arôme (contient <b>CRUSTACES</b>), exhausteur de goût (E621, E635), colorants (E120, E160c)); huile de colza; <b>ŒUF</b>; eau; <b>CRABE</b> (3%); <b>KING CRABE</b> (3%); vinaigre; jaune d'<b>ŒUF</b>; sucre; amidon modifié; pomme de terre; épices; sel; extrait de levure; arôme (contient : <b>CRUSTACES</b>, <b>LAIT</b>); acidifiants (acide lactique, acide acétique, acide citrique) ; stabilisants (E412, E415); conservateur (E202).</p> <p><b>Allergènes :</b> poisson, gluten, crustacés, œufs, arachides, soja, lactose</p>				Valeur énergétique :	1248 (kJ) / 298 (kcal)		
				Matières grasses :	27g		
				Dont acides gras saturés :	2,3g		
				Glucides :	8,4g		
				Dont sucres :	3g		
				Fibres alimentaires :	0,2g		
				Protéines :	5,4g		
Sel:	1,8g						
Caractéristiques microbiologiques							
Microorganismes	Cible	Tolérance	à DLC	<p>Fabriqué dans un atelier où l'on utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, soja, lait, sésame, lupin, mollusques.</p> <p>Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement CE 1830/2003</p> <p>Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.</p>			
<b>Germes aérobies psychrotrophes</b>	3x10 <sup>5</sup>	3x10 <sup>6</sup>	3x10 <sup>7</sup>				
<b>Lactobacilles</b>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>7</sup>				
<b>Levures</b>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>5</sup>				
<b>Moisissures</b>	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	pas de formation de moisissure visible				
<b>Enterobactéries</b>	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	N/A				
<b>E.Coli</b>	<50	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>				
<b>Salmonella spp.</b>	absence en 25g						
<b>Listeria monocytogenes</b>	absence en 25g	<100/g	100				
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,14	0,125	80	80	48	boîte plastique
Carton	6	1,06	0,75	240	170	50	carton
Palette	1134	158,76	141,75	1200	800	130,5	-
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Boîte plastique à jeter			