



## Salade de Cabillaud - 6x125g




### Présentation

Salade de cabillaud accompagnée de crevettes. Conditionnée en 6 barquettes de 125g.

### Notre suggestion de préparation

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



Désignation							
<b>Salade de Cabillaud 6x125g</b>							
Date de création :	12/03/2020	Page :	2/2	Code article :	512		
Date de révision :	03/08/2021	Ref :	C-D-N37	Gencod :	5413739010861		
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>			
Huile de colza; <b>CABILAUD</b> (28%); POISSON; oignon; eau; <b>CREVETTE</b> grise; jaune d' <b>ŒUF</b> ; vinaigre ; sucre ; pomme de terre; arôme naturel ; <b>MOUTARDE</b> ; jus de citron ; épices ; persil; bouillon (contient : <b>POISSON</b> ); acidifiants (acide lactique, acide acétique , acide citrique, stabilisants (E412, E415), conservateur (E202, E210, E211).  <b>Allergènes</b> : poisson, œuf, moutarde				Valeur énergétique :		1294 (kJ) / 309 (kcal)	
				Matières grasses :		29 g	
				Dont acides gras saturés :		2,3g	
				Glucides :		3g	
				Dont sucres :		1,7g	
				Fibres alimentaires :		0,4g	
				Protéines :		9,8g	
Sel:		1,1g					
Caractéristiques microbiologiques							
Microorganismes	Cible	Tolérance	à DLC	Fabriqué dans un atelier où l'on utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, soja, lait, sésame, lupin, mollusques.  Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement CE 1830/2003  Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.			
<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			