



Rollmops seau 50P - 5kg/3,5kg net égoutté



Présentation

Filets de harengs avec peau, marinés au vinaigre d'alcool présentés roulés autour d'oignons émincés, maintenus par un pic en bois, dans une sauce de couverture vinaigrée et aromatisée au genièvre de Wambrechies et aux baies de Genièvre.

Notre suggestion de préparation

Produit prêt à l'emploi de l'apéritif au plat de résistance. Vous pouvez présenter les rollmops accompagnés d'une pomme de terre au four et d'une salade verte.

Aspect nutritionnel

Le hareng est un produit naturellement riche en protéines et riche en oméga 3. Il couvre naturellement vos apports journaliers recommandés en sel. Produit sans additif.



Désignation							
Rollmops seau 50P - 5kg/3,5kg net égoutté							
Date de création :	15/10/2020	Page :	2/2	Code article :	228		
Date de révision :	08/06/2021	Ref :	C-D-N21	Gencod :			
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer rapidement après ouverture.				DLC garantie à réception :	40 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
ROLLMOPS - HARENG (<i>Clupea harengus</i>) (70%) (Origine : pêché en Atlantique Nord-Est), oignons (11%), eau, vinaigre d'alcool, sel, arôme naturel. Allergène : POISSON				Valeur énergétique :		545 kJ (131 kcal)	
				Matières grasses :		7,7 g	
				Dont acides gras saturés :		2,8 g	
				Glucides :		2,1 g	
				Dont sucres :		0,6 g	
				Protéines :		13 g	
Sel:		2,8 g					
Critères microbiologiques à DLC et physico-chimique							
Flore totale aérobie mésophile / g		1 000 000		Transformé en France à Vendin-le-Vieil - FR 62.842.100 CE. Produit fini non ionisé . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003) Absence de corps étrangers dangereux. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fines arêtes ne peut être totalement exclue.			
Rapport flore / lactique		<10					
E.coli / g		<10					
Listeria monocytogenes /25g		absence, <100 à DLC					
pH poisson à la mise en œuvre		<4,4					
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	profondeur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	5,2	5 (3,5 net égoutté)	230	230	195	seau plastique opaque fermée par un couvercle
Palette	75	390	375	1200	800	1141	-
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			seau + couvercle à jeter			