



Salade de Homard sauce cocktail - 6x125g



Présentation

Salade de homard avec sa sauce cocktail. Conditionnée en 6 barquettes plastique de 125g.

Notre suggestion de préparation

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



Désignation							
Salade de Homard sauce cocktail 6x125g							
Date de création :	12/03/2020	Page :	2/2	Code article :	519		
Date de révision :	11/05/2023	Ref :	C-D-N41	Gencod :	5413739004907		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C.				DLC garantie à réception :	14 j		
				DLC totale :	21 j		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Huile de colza; HOMARD (14%); surimi (14%) (eau, POISSON , sucre, blanc d' ŒUF , amidon, huile de colza, sel, arôme (contient CRUSTACES), colorant (E160c)); écrevisse (14%) (ECREVISSE , conservateur (E211)); eau ŒUF ; mandarine ; vinaigre; sucre; tomate ; whisky; jaune d' ŒUF ; MOUTARDE ; amidon modifié sel; arôme (contient : CRUSTACES , LAIT , BLE , POISSON); extrait de levure ; stabilisants (E412, E415); acidifiants (acide lactique, acide acétique, acide citrique, acide tartrique); colorant (E160c); conservateur (E202). Allergènes : poisson, œuf, crustacés, moutarde, blé, lait				Valeur énergétique :	1300 (kJ) / 310 (kcal)		
				Matières grasses :	28 g		
				Dont acides gras saturés :	2,2g		
				Glucides :	6,8g		
				Dont sucres :	3,8g		
				Fibres alimentaires :	0,5g		
				Protéines :	7,6g		
				Sel:	1,7g		
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.			
Germes aérobies psychrotrophes	3x10 ⁵	3x10 ⁶	3x10 ⁷				
Lactobacilles	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁷				
Levures	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁵				
Moisissures	3x10 ²	3x10 ³	pas de formation de moisissure visible				
Enterobactéries	3x10 ²	3x10 ³	N/A				
E.Coli	<50	3x10 ²	3x10 ³				
Salmonella spp.	absence en 25g						
Listeria monocytogenes	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			