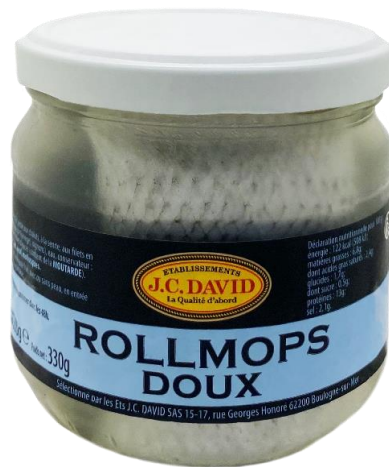




## Harengs doux roulés au vinaigre Rollmops 200grs



### Présentation

Le Hareng est pêché le long du littoral Danois et Norvégien. Une fois les filets levés, ils sont marinés puis roulés autour d'oignons émincés, maintenus par un pic en bois.


### Notre suggestion de préparation

Produit prêt à consommer, le rollmop se déguste frais avec ou sans peau, en entrée ou en plat avec pommes de terre salade ou frites mayonnaise.

### 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.



Désignation							
<b>Rollmops doux</b>							
Date de création :	30/08/2019	Page :	2/2	Code article :	1462		
Date de révision :	18/07/2023	Ref :	C-D-1462	Gencod :	3461820030221		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer deux jours après ouverture.				DLC garantie à réception :	45 jours		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
Rollmops 60% ( <b>HARENG</b> ( <i>Clupea harengus</i> ) pêché aux chaluts, à la senne, aux filets en mer du Nord septentrionale, mer du Nord centrale, mer de Norvège), oignons), eau, conservateur: acide acétique, sel, édulcorant: saccharine, arôme naturel d'épices (contient de la <b>MOUTARDE</b> )  <b>Allergène : POISSON, MOUTARDE</b> <b>Traces possibles de gluten (blé), céleri, lait, oeuf, mollusques.</b>				Valeur énergétique :		508 kJ (122 kcal)	
				Matières grasses :		6,8 g	
				dont acides gras saturés :		2,4 g	
				Glucides :		1,7 g	
				dont sucres :		0,5 g	
				Protéines :		13 g	
Sel:		2,1 g					
Critères microbiologiques à DLC et physico-chimique							
Comptage des germes aérobies psychotropes	300 000 cfu/g			Transformé en Belgique - BE-VE-2010-EG Produit fini <b>non ionisé</b> . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit <b>non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM</b> 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.			
Comptage des germes anaérobies psychotropes	300 000 cfu/g						
Bactéries lactiques	30 000 cfu/g						
Levure	3 000 cfu/g						
Moisissure	300 cfu/g						
E.coli / g	30 cfu/g						
Staphylocoque à coagulase positive	300 cfu/g						
Salmonella spp. / 25g	absence						
Listeria monocytogenes /25g	absence						
pH	<4,5						
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	0,56	0,33 (0,2 net égoutté)	87	87	88	Bocal en verre
colis	6	3,36	1,98	174	261	87	film plastique
Palette	864	484	285,12	700	1000	700	-
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Couvercle (bac de tri) Bocal (tri verre)			