



Tartinable Surimi et King Crabe - 6x125g




Présentation

Tartinable de surimi au king crabe, conditionnée en barquette en plastique, 125g.

Notre suggestion de préparation

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



Désignation							
Tartinable Surimi et King Crabe 6x125g							
Date de création :	26/02/2020	Page :	2/2	Code article :	511		
Date de révision :	03/08/2023	Ref :	C-D-511	Gencod :	5413739125015		
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)			
<p>surimi (34%) (eau, POISSON, sucre, blanc d'ŒUF, amidon, huile de colza, sel, arôme, colorant (extrait de paprika)); huile de colza; ŒUF; eau; CRABE royal (5%); CRABE (3%); jaune d'ŒUF; sucre; amidon modifié; vinaigre; pomme de terre; extrait de levure; arôme (contient : CRUSTACES, LAIT); sel; extrait de poivre; poivre; acidifiants (acide lactique, acide citrique) ; stabilisants (gomme guar, gomme xanthane); conservateur (sorbate de potassium).</p> <p>Fabriqué dans une usine où l'on utilise céréales contenant du gluten, soja, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques.</p>				Valeur énergétique :	1225 (kJ) / 296 (kcal)		
				Matières grasses :	27g		
				Dont acides gras saturés :	2,5g		
				Glucides :	8g		
				Dont sucres :	2,8g		
				Protéines :	6,1g		
				Sel:	1,4g		
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>			
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			 pot et couvercle plastique à trier			