Salade de Surimi au King Crabe - 1,250 kg



Présentation
Salade de surimi au king crabe, conditionnée en barquette en plastique, 1,250 kg.
Notre suggestion de préparation
Idéal à l'apéritif, à tartiner sur une tranche de pain toastée.

ETABLISSEMENTS J.C. DAVID
La Qualité d'abord

Désignation

Salade de Surimi au King Crabe 1,250 kg

Date de création :	12/03/2020	Code douanier :	16051000	Code article :	501
Date de révision :	05/11/2026	Ref :	C-D-0501	Gencod :	5413739000015
Motifs de révision :	Ajout logos PME+ et EPV, code douanier - MAJ liste des ingrédients et valeurs nutri selon FT fournisseur				

Transport et conservation

À conserver entre 0°C et +4°C.	DLC garantie à réception :	14 j
	DLC totale :	21 j

Composition

Ingrédients :

SURIMI 35% (eau, chair de POISSON 32%, fécule de pomme de terre, blanc d'OEUF réhydraté, huile de colza, sucre, sel,stabilisants (sorbitol, polyphosphates), arôme, colorant (E160c)), huile de colza, OEUF, eau, sucre, CRABE 1,8%, amidon de maïs modifié,CRABE royal 1,0%, jaune d'OEUF, vinaigre, correcteur d'acidité (E325, E262), sel, acidifiant (acide lactique, acide citrique, acide acétique),pommes de terre, extrait de levure, arôme de CRABE, conservateur (E202, E223), stabilisant (gomme de guar, gomme xanthane), épices ,antioxydant (acide citrique).

Peut contenir des céréales contenant du gluten, du soja, du céleri et de la moutarde.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Valeur énergétique :	1262 (kJ) / 301 (kcal)
Matières grasses :	27g
Dont acides gras saturés :	2,5g
Glucides :	8,8g
Dont sucres :	2,9g
Fibres alimentaires :	<0,5
Protéines :	5,2g
Sel:	1,7g

Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes	Cible	Tolérance	à DLC
Germes aérobies psychrotrophes	$5x10^5$	$5x10^6$	$3x10^7$
Lactobacilles	3×10^2	$3x10^3$	$3x10^7$
Levures	3×10^2	$3x10^3$	$3x10^5$
Moisissures	3×10^2	$3x10^3$	pas de formation de moisissure visible
E.Coli	$5x10^2$	$5x10^3$	$5x10^3$
Staphylocoques à coagulase positive	3×10^2	$3x10^3$	$3x10^3$
Salmonella spp.	absence en 25g		
Listeria monocytogenes	Absence en 25g	<100/g	100
Campylobacter spp.	Absence in 25g	100	100

Fabriqué dans une usine où l'on utilise céréales contenant du gluten, soja, céleri, moutarde, 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.

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	0,19	0,125	211	156	71	boîte plastique
Carton	9	1,73277	1,125				carton
Palette	5 couches max	#VALEUR!	#VALEUR!	1200	800	0	-

Rédacteur		Consignes de tri	
Nom	Mylène HADOUX - Technicienne Qualité Environnement		Boîte plastique : bac de tri

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France
Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr