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.

ETABLISSEMENTS J.C. DAVID
La Qualité d'abord

Désignation

Salade au surimi et king-crabe 6x125g

Date de création :	26/02/2020	Code douanier :	16051000	Code article :	511
Date de révision :	05/11/2026	Ref :	C-D-511	Gencod :	5413739125015
Motif de révision :	Ajout des logos PME+ et EPV, code douanier - MAJ liste des ingrédients, valeurs nutri et T°C de conservation selon FT fournisseur				

Transport et conservation

À conserver entre 0°C et +7°C.

DLC garantie à réception :	19 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, CRABE royal 2,0%, sucre, CRABE 1,8%, amidonde maïs modifié, vinaigre, jaune d'OEUF, 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 :	1224 (kJ) / 292 (kcal)
Matières grasses :	26g
Dont acides gras saturés :	2,4g
Glucides :	8,8g
Dont sucres :	2,9g
Protéines :	5,2g
Sel:	1,8g

Caractéristiques microbiologiques

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

Fabriqué dans un atelier ou l'on utilise : céréales contenant du gluten, crustacès, oeuf, 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.

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	0,2458	0,125	50	80	80	boîte plastique
Carton	6	1,06	0,75	250	170	50	carton
Palette	1512	371,6496	189	1200	800	130,5	-

Rédacteur

Consignes de tri

Nom	Mylène HADOUX - Technicienne Qualité Environnement	pot et couvercle 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