

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Cocktail de fruits de mer congelé.

Saveur / Goût	Spécifique au mélange	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 24 mois à -18°C

Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 48 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler lentement dans le réfrigérateur hors de l'emballage et utiliser comme un produit frais.

INGREDIENTS

Moules (*Mytilus edulis* ou *chilensis* élevées au Chili), **calmars** (*Loligo duvauceli*, *edulis* ou *vulgaris* pêchés au chalut en Océan indien Ouest FAO 51) et/ou **encornets** géants (*Dosidicus gigas* pêchés à la ligne et hameçons en Océan Pacifique Sud-Est FAO 87), **crevettes** (*Solenocera crassicornis*, *Penaeus* spp, *Litopenaeus vannamei* ou *Parapenaeopsis stylifera* pêchés au chalut en Océan indien Ouest FAO 51), sel, acidifiants : E300, E301, E330, E331 et E500, colorant naturel : paprika E160c (certains additifs peuvent être absents de la composition finale).

Malgré tout le soin apporté au décoquillage, la présence éventuelle de morceaux de coquilles subsiste.

Allergène(s): Crustacés, Mollusques.

Contamination(s) croisée(s): Poissons.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la préure animale	NON		

- **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 62 894 101 CE ou FR 62 667 121 CE - **Code emballeur:** EMB 62 894 C ou EMB 62 160 AE
 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	402	Energie (kcal)	95
Matières grasses (g)	1,29	dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	2,67	dont sucres (g)	traces
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	18,2
Sel (g)	1,05		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile à 30°C	< 500 000 ufc/g	Escherichia coli	< 1 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g	Staphylococcus coagulase +	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g	Salmonella	Non détecté dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 sachets de 1Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique en PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3760036280247	23760036280241	/
Poids net (Kg)	1 kg (+/- 3%)	10,00	560
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,10	11,50	670
Dimensions L x l x h (mm)	250 x 400	389 x 278 x 210	1200 x 800 x 1620
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	560	8	7	56

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.