

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Date de création : 26/02/2019 Date d'impression : 04/04/2022
8, rue Eugénie Brazier 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN Tél : 03.88.66.72.73 Fax : 03.88.66.69.95	<u>COQUILLE ST JACQUES NORMANDE MIROIR</u>	 

INFORMATIONS GENERALES

Photo non contractuelle

Code article	6925	
Désignation légale du produit	COQUILLE ST JACQUES NORMANDE	
Poids indicatif du produit	0,18 Kg	
Nombre de pièces par UVC	4	
Poids UVC	0,72 kg	
Nombre UVC par colis	2	
Poids fixe / Poids variable	Poids fixe	
Estampille sanitaire	FR 67-218-003 CE	
Gencod	3348700069253	
Nomenclature douanière	16024110	
Mode de conservation	A conserver entre 0°C et +4°C	
Durée de conservation (DLC / DDM)	12 jours	
DLC / DDM garantie sur entrepôt	8 jours	

Savoir faire et qualité :	Produit fabriqué à la main
Origine des viandes :	-
Pays de transformation :	France (Alsace)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Description du produit	La coquille St Jacques à la Normande se compose de noix de Saint-Jacques délicatement déposées dans une sauce crémeuse à base de champignons émincés, d'échalotes et de crème fraîche. La surface est ensuite décorée avec un peu de chapelure ainsi qu'une pièce de pâte feuilletée pur beurre.
Suggestion de recette / présentation	La coquille St Jacques à la Normande est un plat exceptionnel qui convient parfaitement pour une entrée ou un plat festif.
Conseils d'utilisation	Réchauffer la coquille St Jacques dans un four traditionnel à 160°C pendant 20 min. L'utilisation du micro-onde est à proscrire pour ce produit

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Date de création : 26/02/2019 Date d'impression : 04/04/2022
8, rue Eugénie Brazier 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN Tél : 03.88.66.72.73 Fax : 03.88.66.69.95	<u>COQUILLE ST JACQUES NORMANDE MIROIR</u>	 

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES ET SECURITE ALIMENTAIRE

Déclaration des ingrédients

INGREDIENTS: Garniture [CREME - NOIX DE ST JACQUES (25%) - MOULES - CREVETTES (CREVETTES, eau, sel, stabilisants : E330 et E331, colorant : E160c) - Champignons - Eau - Fumet de POISSON (Fécule de pomme de terre - sel - arômes - dextrose de blé - POISSON en poudre - MORUE en poudre - oignon - panais - ail - poireau - fenouil - épices) - Chapelure (farine de BLE, huile de colza, eau, sucre, levure et levain, sel, SEIGLE, AVOINE, BLE, EPEAUTRE, ORGE, riz, sarrasin, farine de fève, vinaigre, dextrose de blé, graines moulues (tournesol, lin, millet, pavot, amarante, quinoa), BEURRE) - Fécule de maïs - Echalote - Gelée (gélatine de boeuf, sel, acidifiant : E330, arôme naturel, extrait d'épice) - Sel - Poivre] - Pâte pur beurre [farine de BLE, BEURRE, eau, sel, OEUVE]

Traces éventuelle de : soja, fruits à coque, céleri, moutarde

Déclaration des allergènes

Céréales contenant du gluten, lait, œuf, poissons, mollusques, crustacés

Déclaration selon le règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, selon les directives 2003/89/CE et 2006/142/CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.

Mentions complémentaires

Produit soumis à un contrôle de détection métallique

Produit à consommer cuit à cœur

"Suite aux évolutions de composition et par sécurité, tenir compte des informations portées sur l'étiquette du produit avant consommation"

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (Kcal/100g)	Valeur énergétique (KJ/100g)	Matières grasses (g/100g)	Dont AG saturés (g/100g)	Glucides (g/100g)	Dont sucres (g/100g)	Protéines (g/100g)	Sel (g/100g)	Nutriscore
157	653	11,9	7,8	5,1	0,8	7,5	0,68	C

Caractéristiques microbiologiques au stade de la distribution

Germe recherché	Valeur limite
Flore aérobie mésophile (ufc/g)	10 000
Bactéries lactiques (ufc/g)	A rechercher
Ratio flore totale flore lactique (ufc/g)	100
Clostridium perfringens (ufc/g)	-
Entérobactéries (ufc/g) / E.Coli (ufc/g)	100 / 10

Germe recherché	Valeur limite
Pseudomonas (ufc/g)	-
Bacillus cereus (ufc/g)	100
Staphylocoques à coagulase positive (ufc/g)	100
Listeria monocytogenes	Non détectée /25g
Salmonella spp	Non détectée / 25g

Règlementation : conforme au règlement (CE) N°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Les critères appliqués sont ceux de la FCD en vigueur (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution).

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Date de création : 26/02/2019 Date d'impression : 04/04/2022
8, rue Eugénie Brazier 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN Tél : 03.88.66.72.73 Fax : 03.88.66.69.95	<u>COQUILLE ST JACQUES NORMANDE MIROIR</u>	
Règlementation - Déclaration		

La société KIRN PRODUCTION s'engage à ce que l'ensemble des matériaux de conditionnement et d'emballage mis en œuvre sur son site respecte les exigences suivantes :

- Règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 et ses modifications
- Règlement (CE) n°2023/2006 du 22 décembre 2006 et ses modifications
- Règlement (CE) n°10/2011 du 14 janvier 2011 et ses modifications
- Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 et ses modifications
- Règlement (CE) n°1895/2005 du 18 novembre 2005 et ses modifications
- Autres textes réglementaires et/ou autres textes de références applicables pour certains matériaux spécifiques

- **BISPHENOL A** : nos produits sont en conformité avec la loi n°2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à suspendre la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du Bisphénol A.

- **NON OGM** : les produits vendus ne contiennent pas d'ingrédient, additif ou arôme déclarables OGM au sens des règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 du 22 septembre 2003.

Règlementation - Déclaration (Suite)

- **NON IONISATION** : les produits vendus n'ont pas subi de traitement de ionisation (sauf indication contraire dans les mentions complémentaires) et ne contiennent pas d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation au sens des Directives communautaires 1992/2/CEE et 1993/3/CEE du 22/02/99 et du Décret n°2001-1097 du 16/11/2001 relatif au traitement par ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale.

- **CONTAMINANTS CHIMIQUES ET PESTICIDES** : les produits vendus ne contiennent pas de contaminants chimiques, ni pesticides au sens des règlements CE 1881/2006 et CE 396/2005.

- **NANOMATERIAUX** : les produits vendus ne contiennent pas de nanomatériaux au sens du règlement n° 2012-232 du 17 février 2012 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nanoparticulaire pris en application de l'article L. 523-4 du code de l'environnement.

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Date de création : 26/02/2019 Date d'impression : 04/04/2022
8, rue Eugénie Brazier 67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN Tél : 03.88.66.72.73 Fax : 03.88.66.69.95	<u>COQUILLE ST JACQUES NORMANDE MIROIR</u>	 

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement UVC

Type de conditionnement	Barquette thermoformée sous atmosphère protectrice	Dimension du produit (longueur x largeur x hauteur en mm)	Longueur : 115mm Largeur : 121 mm Hauteur : 60 mm
EAN 13	3348700069253	Date limite de consommation	12 jours
EAN 7 poids (si poids variable)	-	Contrat date	8 jours
EAN 7 prix	-	DLC après ouverture	2 jours
Mode de conservation (transport et stockage)	A conserver entre 0°C et +4°C	Format du lot	Lot sous forme : AAJJJ où "AA" = 2 derniers chiffres de l'année, "JJJ" = quantième de l'année

Colisage et photos produits

DUN14 (EAN colis)	03348700069253	Unité de commande (UC)	Colis
--------------------------	----------------	-------------------------------	-------

	Nombre de couches	Nombre de colis	Nbre UVC (sachet ou barquette)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
UVC (sachet ou barquette)				1,180	370	370	70
Colis			2	2,81	380	380	150
Couche		6	12	16,9	1200	800	150
Palette	8	48	96	159	1200	800	1350



Photos non contractuelles

