

AMAND SAS Rue de la Sorrière 14500 VIRE téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie : 02.31.66.67.45 e-mail : contact@amand-terroir.com		FICHE TECHNIQUE CODE 5002 TERRINE AUX ECRESSSES A L'ARMORICAINE 1,5 KG	Date application : 26/03/12 Date révision : 2/12/19 version n°16 réf : 28/5002_ 2004 v17 rédacteur : service qualité
--	--	--	--

INFORMATIONS GENERALES				
Libellé du produit	TERRINE AUX ECRESSSES A L'ARMORICAINE			
Quantité nominale	1 pièce de 1,5 Kg	 photo non contractuelle		
Code EAN UVC	3278971111521			
Code DUN14	13278971111528			
Lieu de transformation	France, Bretagne			
Estampille sanitaire	FR 29 254 021 CE			
N° emballleur	Emb 29254F			
SPECIFICATIONS DU PRODUIT				
Ingrédients	ECREVISSE de Louisiane (22%), eau, huile de colza, SAUMON atlantique, préparation surimi [eau, chair de POISSON, amidons (BLE), huile de colza, sucre, sel, arôme naturel (CRUSTACE), colorant : E160c], blanc d'OEUF, courgette, CREME, fécule de pomme de terre, vin blanc, poireau, protéines de LAIT, concentré de tomate, sel, huile d'olive, gélifiants: E407, E410, E415, arômes (CRUSTACE, LAIT, POISSON), ciboulette, sucre, whisky (whisky, sel, arôme naturel), ail, échalote, colorant : E160c, E120, curcuma, persil. Décor : eau, gelée végétale (sirop de glucose, sel, gélifiants : E406, E407, E410, dextrose), persil. Traces possible de céleri, fruits à coque, mollusque, moutarde, graines de sésame, soja. Ecrevisses origine Chine			
Allergènes majeurs (présents intentionnellement ou par contamination croisée)	Selon règlement 1169/2011 modifié : Céleri, crustacé, fruits à coque, gluten, lait, mollusque, moutarde, œuf, poisson, graines de sésame, soja			
Provenance des matières premières	Ecrevisse de Louisiane : <i>Procambarus clarkii</i> (Chine) Surimi : Vietnam, Lituanie Poisson : saumon (Norvège, Ecosse, Irlande, France)			
GEMRCN	4 sur 20			
Nombre de portions	25 portions de 60g			
Valeurs nutritionnelles	pour 100g	% des apports de référence pour 100g	pour portion de 60g	% des apports de référence pour 60g
Energie (Kcal)	216	11	130	7
Energie (KJ)	907	11	544	7
Matières grasses (g)	17,7	27	10,62	16
dont acides gras saturés (g)	1,9	27	1,14	16
Glucides (g)	5,6	2	3,36	1
dont sucres (g)	0,4	1	0,24	1
Protéines (g)	14,9	12	8,94	7
Sel (g)	1,87	19	1,12	11
Traitement ionisant	Ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitement d'ionisation			
OGM	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM			
Conditionnement	sous vide			
Emballage	Conforme aux exigences des règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et de la réglementation française en vigueur, concernant l'aptitude au contact des denrées alimentaires			

AMAND SAS Rue de la Sorrière 14500 VIRE téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie : 02.31.66.67.45 e-mail : contact@amand-terroir.com	 FICHE TECHNIQUE CODE 5002 TERRINE AUX ECRESSSES A L'ARMORICAINE 1,5 KG	Date application : 26/03/12 Date révision : 2/12/19 version n°16 réf : 28/5002_ 2004 v17 rédacteur : service qualité
--	--	--

DELAI D'UTILISATION ET DE CONSERVATION					
Durée de vie totale			59 jours		
Durée de vie à réception			39 jours		
Conditions de conservation			De 0 à +4°C		
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES					
Critères microbiologiques (critères règlement 2073/2005 ; guide des bonnes pratiques version 2008 ; critères FCD du 22/09/14)			Salmonelles		Absence dans 25g
			Listeria monocytogenes		Absence dans 25g
			Staphylocoques coagulase +		<100 ufc/g
			Entérobactéries (à J0)		<100 ufc/g
			E.Coli (à DLC)		<10 ufc/g
			Bacillus cereus		<100 ufc/g
			Flore aérobie mésophile		<10000 ufc/g
			Flore lactique		à rechercher ufc/g
			Rapport FAM/FL		<100
Fréquence d'analyses			Selon plan de contrôles produits finis et semi-finis (chimiques et bactériologiques) BI_P2_DT2		
CONSEILS DE PREPARATION ET D'UTILISATION					
Conseils d'utilisation			Déguster froid ou tiède en entrée avec une sauce et une salade		
Recommandations			A consommer jusqu'à la DLC indiquée sur l'étiquette A consommer rapidement après ouverture.		
DIMENSIONS ET INFORMATIONS LOGISTIQUES					
Code colis			0500203		
Nomenclature douanière			1605400030		
			UVC	colis	palette
dimension	L	(mm)	235	395	1200
	l	(mm)	115	295	800
	h	(mm)	80	93	1100
nb UVC			1	3	240
nb colis par couche			8		
nb couche par palette			10		
poids net (Kg)			1,5	4,5	360
poids brut (Kg)			1,572	4,915	418,20