

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 5003 TERRINE AUX BARBES DE SAINT JACQUES 1.5Kg	Date application : 5/04/12 Date révision : 10/11/21 version n°22 réf : 28/5003_ 2003 v29 rédacteur : service qualité
--	--	---	--

INFORMATIONS GENERALES				
Libellé du produit	TERRINE AUX BARBES DE SAINT JACQUES			
Quantité nominale	1 pièce de 1,5 Kg	 photo non contractuelle		
Code EAN UVC	3278971111538			
Code DUN14	13278971111535			
Lieu de transformation	France			
Estampille sanitaire	FR 29 254 021 CE			
N° emballleur	Emb 29254F			
SPECIFICATIONS DU PRODUIT				
Ingrédients	Barbes de SAINT-JACQUES 16% (Chlamys opercularis, origine France), POISSON, eau, huile de colza, ENCORNET, blanc d'OEUF, préparation de surimi [eau, chair POISSON, amidon de BLE, huile de colza, sucre, sel], fécule de pomme de terre, poireau, carotte, CREME, fumet de POISSON (eau, extrait de POISSON, oignon, sel, épices et plantes aromatiques), oignon, sel, poivre. Décor : eau, gelée végétale (sirop de glucose, sel, gélifiants : E406, E407, E410, dextrose), carottes, préparation surimi (POISSON, BLE), laitue de mer, sel. Traces possibles de céleri, crustacé, fruits à coque, moutarde, graines de sésame, soja			
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	Saint Jacques : Atlantique Nord Est (France) Encornet : FAO 87 Pacifique / Pérou			
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)	184	9	110	5
Energie (KJ)	764		458	
Matières grasses (g)	13	19	7,80	11
dont acides gras saturés (g)	1,8		1,08	
Glucides (g)	8,4	3	5,04	2
dont sucres (g)	0,9		0,54	
Protéines (g)	7,7	15	4,62	9
Sel (g)	0,84		0,50	
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			

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 5003 TERRINE AUX BARBES DE SAINT JACQUES 1.5Kg	Date application : 5/04/12 Date révision : 10/11/21 version n°22 réf : 28/5003_ 2003 v29 rédacteur : service qualité
--	--	---	--

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		
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 9/10/20)		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		0500303			
Nomenclature douanière		1605540000			
		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	