

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 5290 TERRINE DE MAQUEREAU AUX AROMATES 1.5Kg	Date application : 17/01/14 Date révision : 2/12/19 version n°9 réf : 28/5290_ 2060 v2 rédacteur : service qualité
--	---	--

INFORMATIONS GENERALES				
Libellé du produit		TERRINE DE MAQUEREAU AUX AROMATES		
Quantité nominale	1 pièce de 1,5 Kg	 photo on contractuelle		
Code EAN UVC	3700212552904			
Code DUN14	13700212552901			
Lieu de transformation	France			
Estampille sanitaire	FR 29 254 021 CE			
N° emballleur	Emb 29254F			
SPECIFICATIONS DU PRODUIT				
Ingrédients	Ingrédients : MAQUEREAU 20%, ENCORNET géant, OEUF entier, huile de colza, eau, carotte, courgette, oignon, jus de MAQUEREAU (eau, vinaigre, vin blanc, sel, arômes naturels), POISSON, fécule de pomme de terre, sel, vin blanc, MOUTARDE (eau, vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, téguments, sel, acidifiant : E330, arômes naturels, antioxygène : E224, curcuma), sucre, aromates 0,5% (ciboulette, estragon), gélifiants : E407, E410, E415, zeste de citron, poivre, arômes naturels (LAIT, POISSON). Décor : eau, gelée végétale (sirop de glucose, sel, épaississants : E406, E407, E410, dextrose), courgette, carotte, zeste de citron, poivron rouge, GRAINES DE SESAME, estragon. Traces possibles de céleri, crustacé, fruit à coque, gluten, 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	Maquereau : Atlantique Nord Est (France) Surimi : Océan 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)	170	9	102	5
Energie (KJ)	706		424	
Matières grasses (g)	14,3	20	8,58	12
dont acides gras saturés (g)	3,8		2,28	
Glucides (g)	4,9	2	2,94	1
dont sucres (g)	2,1	2	1,26	1
Protéines (g)	4,5	9	2,70	5
Sel (g)	1,31	22	0,79	13
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 5290 TERRINE DE MAQUEREAU AUX AROMATES 1.5Kg	Date application : 17/01/14 Date révision : 2/12/19 version n°9 réf : 28/5290_ 2060 v2 rédacteur : service qualité
--	---	--

DELAI D'UTILISATION ET DE CONSERVATION

Durée de vie totale	59 jours
Durée de vie à réception	39 jours
Conditions de stockage	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			0529003		
Nomenclature douanière			1604205000		
			UVC	colis	palette
dimension	L	(mm)	235	395	1200
	I	(mm)	115	295	800
	h	(mm)	80	93	1290
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