

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 5001 TERRINE AUX 3 POISSONS 1.5Kg	Date application : 26/03/12 Date révision : 2/12/19 version n°13 réf : 28/5001_ 2002v21 rédacteur : service qualité
--	--	--	---

INFORMATIONS GENERALES				
Libellé du produit	TERRINE AUX TROIS POISSONS			
Quantité nominale	1 pièce de 1,5 Kg			
Code EAN UVC	3278971111514			
Code DUN14	13278971111511			
Lieu de transformation	France			
Estampille sanitaire	FR 29 254 021 CE			
N° emballleur	Emb 29254F			
SPECIFICATIONS DU PRODUIT				
Ingrédients	POISSON (40% : SAUMON atlantique 24%, POISSON blanc 14%, SOLE tropicale 2%), fumet de POISSON (eau, extrait de POISSON, oignon, sel, épices et plantes aromatiques), blanc d'OEUF, eau, huile de colza, CREME, fécule de pomme de terre, poireau, oignon, CELERI, concentré de tomate, carotte, sel, poivron rouge, chapelure (GLUTEN), sucre, protéines de SOJA, persil, poivre, estragon. Décor : eau, gelée végétale (sirop de glucose, sel, gélifiants : E406, E407, E410, dextrose), poivron rouge, champignons noirs, laitue de mer. Traces possibles de crustacé, fruits à coque, mollusque, moutarde, graines de sésame			
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	<u>Saumon Salmo salar</u> : Atlantique Nord Est (France, Irlande, Ecosse, Norvège) <u>Sole tropicale</u> : Atlantique Centre Est (Sénégal, Nigéria) <u>Poisson blanc</u> : Atlantique NE FAO 27 (Lettonie / Islande / Norvège) ou Océan pacifique ou Atlantique SO (USA-Pologne-Russie-Chine-Chili-Argentine)			
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)	163	8	98	5
Energie (KJ)	681		409	
Matières grasses (g)	11,1	16	6,66	10
dont acides gras saturés (g)	2,2	12	1,32	7
Glucides (g)	6,6	2	3,96	1
dont sucres (g)	1,8	2	1,08	1
Protéines (g)	9	18	5,40	11
Sel (g)	1,13	19	0,68	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			

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 5001 TERRINE AUX 3 POISSONS 1.5Kg	Date application : 26/03/12 Date révision : 2/12/19 version n°13 réf : 28/5001_ 2002v21 rédacteur : service qualité
--	--	--	---

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 15/11/19)		Salmonelles		non détecté	dans 25g		
		Listeria monocytogenes		non détecté	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		0500103					
Nomenclature douanière		1604209090					
		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		