



Cataliment

PERLES

MAQUEREAU fumé



DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles de Maquereau fumé. Produit élaboré à partir de maquereau fumé. Pasteurisé.

PRÉSENTATION

Bocal en verre de 100 grammes.

PROCESSUS DE FABRICATION

Produit fabriqué à partir de maquereau fumé et d'autres ingrédients, micronisé et pasteurisé, emballé automatiquement, scellé hermétiquement et conservé au réfrigérateur.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de billes d'environ 2 mm, à la texture crémeuse et à la couleur noire brillante. Élaboré à partir de maquereau fumé, de l'espèce *Scomber scombrus*, ce qui lui confère une saveur exquise et un arôme intense, idéal pour combiner et assaisonner toutes sortes de plats.

COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

| |
|---|
| Eau |
| Maquereau fumé 40% , [maquereau (<i>Scomber scombrus</i> , zone de capture : FAO 27), sel, fumée naturelle de bois de hêtre]. |
| Amidon de maïs modifié |
| Sel |
| Encre de seiche |
| Acidifiant (acide citrique) |
| Jus de citron |
| Stabilisant (gomme xanthane) |
| Épices |

CONTIENT POISSON ET MOLLUSQUES. PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS. SANS GLUTEN. PRODUIT NON IRRADIÉ. NE CONTIENT PAS D'OGM.

BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES

NUTRITIONNELLES N° 130028573001 TRAZA

Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

| | |
|------------------|------------------|
| Énergie | 295 kJ / 71 kcal |
| Matières grasses | 4,2 g |
| dont saturés | 1,5 g |
| Glucides | 7,0 g |
| dont sucres | 1,4 g |
| Protéines | 1,2 g |
| Sel | 1,76 g |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètres | Range | Législation applicable |
|--------------------------------|-----------------------------|--|
| Flore mésophile aérobie totale | < 1 x 10 ⁵ ufc/g | Arrêté 2 août 1991 |
| Enterobacterias | < 1 x 10 ³ ufc/g | Arrêté 2 août 1991 |
| Salmonella spp. | Absence/25 g | Arrêté 2 août 1991 |
| Listeria monocytogenes | Absence/25 g | Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15/11/05 |
| pH | ≤ 4.4 | - |

DLC (Durée Limite de Consommation)

24 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 15 jours après ouverture.

CONSERVATION

Au réfrigérateur entre 2° C et +8° C. Ne pas congeler.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Sauces, sushis, poissons, canapés, crèmes de légumes, salades, pâtes...

ÉTIQUETAGE

Conforme à la norme d'étiquetage selon le règlement 1169/2011. Les produits transformés suivent les règles de traçabilité conformément au règlement 178/2002.

LOGISTIQUE

| EAN 13 | DUN14 | POIDS NET | POIDS BRUT | | | UNITÉS / CARTON | LOGISTIQUE | | | MESURES | |
|---------------|----------------|-----------|------------|---------|---------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|
| | | UNITÉ | UNITÉ | CARTON | PALETTE | | CARTONS/PALETTE | COUCHES/PALETTE | CARTONS / COUCHE | CARTON | PALETTE |
| 8437012580381 | 28437012580385 | 100 g | 226 g | 2,775kg | 885 kg | 12 | 312 | 12 | 26 | 21,2 x 14 x 11 cm | 80 x 120 x 160 cm |