



Cataliment

PERLES

HOMARD



DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles de Homard. Produit transformé à base de homard. Pasteurisé.

PRÉSENTATION

Distributeur en plastique de 270 grammes.

PROCESSUS DE FABRICATION

Produit élaboré à partir de homard (*Homarus americanus*) et autres ingrédients, micronisé et soumis à pasteurisation, avec conditionnement automatique, fermeture hermétique et conservé sous réfrigération.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de billes d'environ 2 mm, texture crémeuse et coloration corail brillant. Développé à partir de homard, ce qui lui donne une saveur exquise et un arôme intense, idéal pour assortir et assaisonner tout type de plats.

COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

Homard 70% (crustacés) [Homard (*Homarus americanus*)
capturé dans l'Atlantique Nord Est FAO 21]

Eau

Sel

Huile de tournesol raffinée

Amidon modifié de maïs

Acidifiant (acide citrique)

Colorant (extrait de paprika)

Jus de citron

Arôme (crustacés)

Épices

Stabilisant (gomme xanthane)

CONTIENT DES CRUSTACÉS. PEUT CONTENIR DES TRACES DE POISSON ET/OU MOLLUSQUES. SANS GLUTEN.

BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES N° 0029701003 TRAZA

Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

| | |
|------------------|------------------|
| Énergie | 156 kJ / 37 kcal |
| Matières grasses | 0,6 g |
| dont saturés | 0 g |
| Glucides | 7,8 g |
| dont sucres | 1,1 g |
| Protéines | 1,4 g |
| Sel | 0,34 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)

18 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 10 jours après ouverture.

CONSERVATION

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

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Sushi, poissons, pâtes, salades, etc.

ÉTIQUETAGE

Conformément à la norme d'étiquetage d'après le Décret 1169/2011. Les produits élaborés respectent les normes de traçabilité selon le Règlement 178/2002.

LOGISTIQUE

| EAN 13 | DUN14 | POIDS NET | POIDS BRUT | | | UNITÉ / BOÎTE | VOIE TERRESTRE | | | MESURES | |
|---------------|----------------|-----------|------------|---------|---------|---------------|-----------------|----------------|------------------|---------------------|-------------------|
| | | | UNITÉ | CARTON | PALETTE | | CARTONS/PALETTE | COUCHE/PALETTE | CARTONS / COUCHE | CARTON | PALETTE |
| 8437012580725 | 28437012580729 | 270 g | 312 g | 1,94 kg | 640 kg | 6 | 340 | 10 | 34 | 17 x 13,2 x 13,5 cm | 80 x 120 x 155 cm |