



*Cataliment*  
**PERLES**  
**MAQUEREAU**  
*fumé*



### DÉNOMINATION DU PRODUIT

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

### PRÉSENTATION

Distributeur en plastique de 270 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
<b>Maquereau fumé 40%</b> , [maquereau ( <i>Scomber scombrus</i> , zone de capture : FAO 27), sel, fumée naturelle de bois de hêtre].
Amidon de maïs modifié
Sel
Encre de <b>seiche</b>
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 <sup>5</sup> ufc/g	Arrêté 2 août 1991
Enterobacterias	< 1 x 10 <sup>3</sup> 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 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
8437012580435	28437012580439	270 g	312 g	1,94 kg	675 kg	6	340	10	34	17 x 13,2 x 13,5 cm	80 x 120 x 155 cm