



100% naturel



ID-BIO-681
Agriculture Indonésienne

FICHE TECHNIQUE CREVETTES BIO ENTIERES CRUES SURGELÉES

Présentation: Boîte de 325 g (semi IQF 100 % poids net)
Produit destiné à être cuit à cœur - Absence d'OGM et d'allergène - Produit non soumis à un procédé d'ionisation.

1-Présentation produit:

Ingredients:	100% crevette (<i>Penaeus monodon</i>)	
Allergènes :	Crustacés	
Durée de vie optimale:	2 ans	
Certifiée en France par Bureau Veritas :	FR BIO 10	
Certifiée en Indonésie par Quality Partner :	ID BIO 681	
Pays d'origine et/ou pays d'élaboration:	AGRICULTURE INDONESIE	
Méthode de distribution:	Transport frigorifique: température -18°C	
Calibre:		
Marque:	Emborg	
Glazing:	Glaçage compensé	
Mise en œuvre :	* Décongélation au réfrigérateur environ 3-4 heures * Cuisson après décongélation 5-8 min à la poêle ou au court bouillon. * Hors de son emballage, décongeler le produit 2-4 heures au réfrigérateur puis cuire.	
Conditions de conservation:	Produit congelé - Maintenir à -18°C - 24 heures au réfrigérateur à +5°C - 3 jours dans le compartiment à glace à -6°C - Jusqu'à la date limite d'utilisation optimale au congélateur à -18°C	

2-Données logistiques:

Nombre IVC par carton:	20
Poids net carton:	6,5 kg net
Dimension unité (longueur x largeur x hauteur):	22 x 15,5 x 3,1 cm
Dimension carton (longueur x largeur x hauteur):	44 x 32 x 19 cm
Dimension palette (longueur x largeur x hauteur):	Palette Europe - 120x80
Code barre (uvc):	5704025026681
Code barre (Master Carton):	15704025026688

3-Critère organoleptiques:

Aspect général:	Calibre homogène
Couleur:	Caractéristique spécimen
Texture:	Ferme
Odeur:	Caractéristique spécimen

4-Valeurs nutritionnelles pour 100g (Tolérances ANIA applicables):

Valeur énergétique :	385 kJ / 91 kcal
Matières grasses : 0,3 g.....	dont acides gras saturés : 0,1 g
Glucides : Traces	dont sucres : traces
Protéines : 22 g.....	Sel : 1,65g

5-Caractéristiques microbiologiques :

Conforme à la réglementation en vigueur.

6-Additifs:

Antibiotiques:	Inférieur au seuil de suspicion
Sulfite (SO2):	Sans sulfite

7-Mentions d'étiquetage:

A. Dénomination de vente et nom scientifique; B. Liste des ingrédients; C. Allergènes; D. Date de congélation, date de production, date de durabilité minimale; E. Conditions de conservation et d'utilisation; F. Mode d'emploi; G. Valeurs nutritionnelles selon produit; H. Nom et raison sociale de l'importateur; I. Origine, Zone de pêche, Élevage, Méthode de pêche; J. Numéro d'agrément sanitaire du dernier établissement manipulateur; K. État physique de la denrée; L. Certifié par ID-BIO-681.

Les contrôles sont réalisés sous la direction d'Uhrenholt Sarl suivant plan à 3 classes

Date: 16/03/2015 Réalisé par: Service qualité

Version n°2

Approuvé par: Olivier Toussenet



Supplier of



Uhrenholt S.A.R.L.
8 Rue de la Fouranne
F-13 090 Aix en Provence, France
Tel (+33) (0) 4 42 27 67 28
Fax (+33) (0) 4 42 27 65 98
uhrenholt.com
VAT n° 64412896493

Signature client / Client Signature