

Nom du Produit :

FILET DE LIMANDE du Nord
façon Meunière - 200g - enrobage bio



Z.I. de Montifaut

85700 POUZAUGES

FRANCE

Tel. : 00 33 (0)2 51 57 51 00

Fax. : 00 33 (0)2 51 57 51 04

e-mail : info@assiette-bleue.com

GENCOD : 3 551 610 007 073 code produit 6 152

Appellation réglementaire : Filet de limande du nord enrobé bio, cuit

Caractéristiques physico-chimiques

Lipides	7%
Protéines	13%
Glucides	15%
Sodium (Sel)	0,55% (1,4%)
Kilocalories pour 100 g	172
Kilojoules pour 100 g	724

estimations
à
confirmer

Caractéristiques bactériologiques

	Germes/g
Flore mésophile à 30°C	<1 000 000
Rapport Flore/Lactique	<100
E.Coli	<10
Bacillus cereus	<100
Coliformes fécaux	<100
Clostridium Perfringens	<30
Staphylocoques	<100
Salmonelles	absence/25g
Listeria monocytogenes	absence/25g

critères
FCD
31/10/2009
chapitre 9.2

Description unité de vente consommateurs	Dimensions				Nombre de pièces	Poids net (g)	Système datage
	L (mm)	P (mm)	H (mm)	V (ml)			
Barquette operculée + étiquette	265	34	180	1622	2	200	DLUO 18 mois

Description Unité de Livraison	UVC / UL	Poids net (g)	Dimensions (cm)			Poids brut (g)	Nombre UL couche	Nombre couches par palette
			L	P	H			
caisse carton 4x3x1	6	1200	38,5	29,5	9,6	1465	8	16

UVC: Unité de Vente Consommateur - UL: Unité de Livraison

Informations complémentaires sur le conditionnement : FR 85 . 182 . 007 CE

Conseil de préparation Réchauffage au four traditionnel: 20 minutes à 220°C après préchauffage

Mode de conservation à conserver à -18°C

Liste ingrédients emballage Ingrédients: filet de limande du nord 72%, enrobage bio 28% : huile de tournesol*, farine de blé*, eau, poudre de citron*, sel, blanc d'œuf*, persil*, levure.
* ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Allergènes: poisson, blé, œuf. Susceptible de contenir des traces de crustacé, mollusque, lait, soja.

Caractéristiques Préparation de filet de limande du nord et ingrédients bio (cf liste ci dessus), portionnée, enrobée, frite, cuite, congelée avant conditionnement

Vendus au rayon frais Libre service des GMS