

FI CHE PRODUIT



Date de rédaction : 23/10/2017
Rédigée par : J. Roockx

Nom du Fournisseur : **AQUITAINE BIOLOGIE**

ZI LA BARBIERE RUE NICOLAS LEBLANC
47300 VILLENEUVE SUR LOT

SIRET : 39507319000013
4639A
N° TVA FR56395073190

Téléphone : 05 53 41 29 71

Fax : 05 53 41 78 96

Email : aquibio@orange.fr

FOURNISSEUR & DISTRIBUTEUR
AQUITAINE BIOLOGIE

contrôlé par **FR-BIO 07**

RÉFÉRENCE : **AP33**

Désignation du produit : **MOULES PASTEURISÉES**

Date de lancement :

DEFINITION PRODUIT

Description : Moules pasteurisées surgelées et conditionnées dans un sachet.

Gencode UV : 5390378000371

Gencode Colis :

Marque commerciale : Connemara seafoods



POIDS NET : 1 kg

POIDS BRUT : 1,03 kg

CALIBRE : 35-40 pièces

VOLUME NET :

UNITE DE VENTE

Unité de vente :	sachet 1 kg
Conditionnement / PCB :	5
Largeur (cm) :	
Hauteur (cm) :	
Profondeur (cm) :	

COLIS

Largeur (cm) :	54 cm
Hauteur (cm) :	25 cm
Profondeur (cm) :	27 cm

PALETTISATION

UV	1 x 1 kg
UV / COLIS	5
COLIS / COUCHE	
COUCHE / PALETTE	
COLIS / PALETTE	
UV / PALETTE	

INGREDIENTS et ALLERGENES

Ingrédients	Certification	Allergènes présent	Allergènes présent de façon involontaire
Moules sauvages (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) 100%		Mollusque	Absent

% ingrédients bio : 0%

Origine du produit : Espagne

Mode de conservation : Dans un congélateur à -18°C, plusieurs mois jusqu'à la date d'utilisation optimale indiquée sur l'étiquette. Après décongelation à garder 24 heures. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Conseil de préparation : Sans décongelation préalable. A la casserole : versez la quantité désirée de moules dans de l'eau frémissante (1/2 litre pour 500 g). Coupez immédiatement la source de chaleur et laissez 2 à 3 min pour 250 g, 3 à 4 min pour 500 g, puis égouttez tout de suite. Décongelation : dans une casserole versez la quantité désirée de moules dans de l'eau frémissante (1/2 litre pour 500 g). Coupez immédiatement la source de chaleur et laissez 30 sec à 1 min, égouttez tout de suite. Sinon Placez les moules à plat sur une assiette ou dans un plat adapté. Couvrez-les d'un film alimentaire étirable et laissez décongeler 4 heures. Une fois décongelé utiliser les moules comme un produit frais.

Observations diverses : Le produit répond aux standards et aux exigences de la Législation Européenne Alimentaire. En particulier, les exigences concernant l'agriculture biologique, en matière de sécurité des denrées alimentaires. Les résidus de pesticides et les métaux lourds sont conformes et validés par la législation européenne pour les produits biologiques. Le produit n'est pas irradié ou génétiquement modifié, il ne contient pas d'additifs ou d'ingrédients issus de matières génétiquement modifiées.

CERTIFICATION & LABEL

PRODUIT CERTIFIÉ PAR :

CODE EMBALLEUR :

ESTAMPILLE SANITAIRE :

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (100g/100ml)

Protéines	Glucides	Dont Sucres	Lipides	Dont Ac. Gras saturés	Dont Ac. Gras Monoinsaturés	Dont Ac. Gras polyinsaturés	Dont Oméga 3	Fibres	Sel	kJ / kcal
23,8 g	7,39 g		4,48 g	0,85 g	1 g	1,2 g	0,67 g		0,37 g	105 kcal

INFORMATION POUR LE COMMERCE

CODE DEB :

Instructions de stockage pour les grossistes :

à conserver à -18°C

DLUO : 18 mois

DLUO garantie à réception : 3 mois