

Filets de harengs fumés marinés 2,8kg



Photo non contractuelle

Référence CIPAL	100510	GTIN Unité de Vente	3760036822072
Ingrédients	Filets de harengs fumés 71,4%, huile de colza, oignons, sel, carottes, dextrose, quatre-épices, laurier, vinaigre, acidifiants : acide citrique E330 _ acide malique E296 _ acide acétique E260, antioxydants : disulfite de sodium E223 et acide ascorbique E300, conservateur : benzoate de sodium E211, sucre.		
Température de conservation	0°C à +7°C	Origine	Harengs (<i>Clupea harengus</i>) pêchés en Atlantique Nord-est (FAO 27)
Lieu de transformation	Pologne	Site certifié IFS FOOD	IFS

Conseils d'utilisation	Prêt à servir
Conditions de conservation après ouverture	A titre indicatif : à consommer rapidement après ouverture La durée de vie est établie pour le produit tel que commercialisé et n'a plus de signification sur le produit ouvert par le professionnel. La détermination d'une durée de vie secondaire est de la responsabilité de l'exploitant effectuant l'opération.

Format	Poids Net (kg)	Poids Net égoutté (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre d'unités	Nombre de colis	Nombre de couches
UVC	2,800	2,000							
COLIS	11,200						4		
COUCHE							32	8	
PALETTE	448,000						160	40	5

Paramètres physico-chimiques		Valeurs nutritionnelles moyennes/100g (égouttés)		Paramètres microbiologiques (Règlement Européen n°2073-2005-CE - FCD)	
poids net égoutté g	2000	kJ	845	Micro-organismes aérobies (30°C) /g	< 1 000
Poids net g	2800	kcal	204	Escherichia coli /g	< 10
		Matières grasses (g)	17	Staphylococcus aureus /g	< 100
		- dont acides gras saturés (g)	3	Salmonella /25g	Absence
		Glucides (g)	0	Listeria monocytogenes /25g	Absence
		- dont sucres (g)	0		
		Protéines (g)	14		
		Sel (g)	5		

Paramètres organoleptiques	Couleur	Texture	Odeur	Goût
	Filets de hareng bronze gris	Moelleuse	Caractéristique des harengs fumés	Caractéristique des harengs fumés

Absence d'OGM suivant la réglementation Européenne en vigueur	Produit non ionisé
---	--------------------

Allergènes présents selon le Règlement 1169/2011 :
Poisson

Avant toute utilisation de ces données, nous vous recommandons de vous assurer de la mise à jour de cette Fiche Technique.