Raison sociale: GUYADER Traiteur Frais

Rue Kerroc'h

29510 LANDREVARZEC

Code sanitaire : FR 29 106 020 CE Code emballeur : EMB 29 106 A

RILLETTES AU CRABE 500G NOUVELLE RECETTE



SUGGESTION DE PRESENTATION

Désignation : Rillettes au crabe-tourteau au sel de Guérande

Ingrédients: COLIN d'Alaska, huile de colza, eau, CRABE-TOURTEAU (10%), chair brune de CRABE-TOURTEAU

(10%), fibre de bambou, jus de citron, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), protéine de LAIT, sel de Guérande (0,6%), sucre, épaississant : gomme xanthane, poivre, piment d Espelette AOP, Contient : CRUSTACES, POISSON, MOUTARDE, LAIT, Traces éventuelles de : céleri, céréales

contenant du gluten, fruits à coque, lupin, mollusque, oeuf, graines de sésame, soja

Condition de conservation : entre 0 et 4 ° C

Délai de conservation après ouverture: A consommer rapidement après ouverture.

Code douanier : 1605100091

| <u>Données logistiques de l'unité de vente</u> | | Données logistiques du colis | | Données logistiques de la palette | |
|--|----------------|------------------------------|---------|-----------------------------------|----------|
| Code article : | 921049 | Nombre de pièces par colis : | 4 | Nombre de colis par couche : | 12 |
| EAN: | 3276770010496 | Poids net du colis (kg) *: | 2,000 | Nombre de couches : | 16 |
| EAN 7: | | Poids brut du colis (kg) *: | 2,212 | Nombre de colis par palette : | 192 |
| DUN 14: | 13276770010493 | Longueur x largeur (mm): | 300x266 | Type de palette (mm): | 800*1200 |
| DLC départ usine (jours): | 42 | Hauteur (mm): | 94 | Poids net palette (kg) *: | 384,0 |
| Dimension UC (mm) LxlxH: | 119x119x85 | | | Poids brut palette (kg) *: | 444,7 |
| Poids net UC (kg) *: | 0,5 | | | Hauteur palette (mm): | 1654 |
| Poids brut UC (kg) *: | 0,5255 | | | | |
| | | | | | |

* Fixe

Raison sociale: GUYADER Traiteur Frais

Rue Kerroc'h

29510 LANDREVARZEC

Code sanitaire: FR 29 106 020 CE

Code emballeur: EMB 29 106 A

OGM / Directive 2001/18/CEE / Règlement CE 258/97- CE 1829/2003 - CE 1830/2003

Les matières que nous utilisons dans nos fabrications sont produites à partir d'ingrédients, additifs et arômes (au vue des informations dont nous disposons et les seules transmises à ce jour par nos fournisseurs) :

- issus de filières autres que celles du maïs et / ou du soja
- ou garantis par nos fournisseurs sur la base non OGM.

En conséquence, la présence de traces résiduelles d'ADN ou de protéines issues de produits OGM aurait un caractère fortuit. Les produits que nous vous fournissons à ce jour ne sont donc pas soumis à un étiquetage OGM.

IONISATION

Les produits finis que nous fabriquons

- ne subissent aucun traitement ionisant
- les ingrédients mis en œuvre sont garantis comme non ionisés par nos fournisseurs

Matériau au contact

Conditionnement mis en œuvre conformes aux exigences des réglementations européennes concernant les matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires

Critères combinés - Règlement CE 2073/2005 / GBPH / Critères FCD catégorie 9.1

produits cuits en conditionnement définitif- Critères à DLC

Flore aérobie mésophile <1 000 000 UFC/ g

Rapport FAM / Flore lactique <100
Clostridium perfringens <10 UFC/ g
Bacillus cereus presomptifs <100 UFC/ g
Listeria monocytogenes absence / 25g

Informations Nutritionnelles pour 100 g

| | NUTRISCORE A |
|-------------------------|--------------|
| Matières grasses (%) | 13 |
| acides gras satures (%) | 1,1 |
| Glucides (%) | 1,5 |
| dont sucres (%) | <0,5 |
| fibres (%) | |
| Protéines (%) | 9,9 |
| Sel (%) | 0,97 |
| KCal / 100 g | 175 |
| KJ / 100 g | 726 |

Raison sociale: GUYADER Traiteur Frais

Rue Kerroc'h

29510 LANDREVARZEC

Code sanitaire: FR 29 106 020 CE

Code emballeur : EMB 29 106 A