AMAND SAS

Rue de la Sorrière 14500 VIRE

téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie: 02.31.66.67.45 e-mail: contact@amand-terroir.com



FICHE TECHNIQUE

5458

MILLEFEUILLE DE HOMARD AMERICAIN A LA **CREME D'ISIGNY**

Date application: 25/04/24 Date révision :09/10/2025

version n°6

réf : 28/5458 2157v1 rédacteur : service qualité



	INFORM	ATIONS GENERALES		CLEAN					
Libellé du produit	ellé du produit MILLEFEUILLE DE HOMARD AMERICAIN A LA CREME D'ISIGNY 560g								
Quantité nominale	1 pièce de 56	60g		The state of the s					
Code EAN UVC	3700212554								
Code DUN14	1370021255	4585							
Lieu de transformation	France		FIA						
Estampille sanitaire	13700212554585 France FR 29 254 021 CE Emb 29254F								
N° emballeur									
	SPECIFIC	CATIONS DU PRODUIT							
Ingrédients	PREPARATION CUITE SOUS VIDE A BASE DE POISSON, DE HOMARD ET DE CREME D'ISIGNY SAUMON, huile de colza, fumet de POISSON (eau, extrait de POISSON, oignon, sel, épices et plantes aromatiques) ,chair de HOMARD américain 7%, courgette, crème d'Isigny AOP 6%(LAIT), eau, chair de POISSON, blanc d'OEUF, préparation de surimi (eau, chair de POISSONS 38%, amidon (BLE), huile de colza, sucre, sel, arôme naturel (CRUSTACES) colorant : extrait de paprika), fécule de pomme de terre, poireau, proteines de LAIT, fumet de CRUSTACE (Extrait de CRUSTACE, vin blanc, carotte, oignon, huile d'olive, sel et poivre), tomate, huile d'olive, sel, sucre, laitue de mer, ail, poivron, échalote, colorant : extrait de paprika, curcuma, persil. Décor: eau, NOISETTE, graines de SESAME, graines de courge, gélatine, tomate. Traces possibles de céleri, mollusque, moutarde, soja.								
Allergènes majeurs (présents intentionnellement ou par contamination croisée)	Traces possibles de céleri, mollusque moutarde, soja.								
Provenance des matières premières	Homard (Homarus americanus) : Atlantique Nord-Ouest (FAO 21) Crème d'Isigny AOP: France								
Origines non contratuelles, pouvant être aménées	à évolution sans	obligation d'avis du client ; avec é	tiquetage mis à jou	ur en temps réel.					
Nombre de portions	8 portions de	: 70g							
Valeurs nutritionnelles	pour 100g	% des apports de référence pour 100g	pour portion de 60g	% des apports de référence pour 70g					
Energie (Kcal)	298	- 15	209	10					
Energie (KJ)	1234	, ,	864	'					
Matières grasses (g)	26	- - 37	18,20	26					
dont acides gras saturés (g)	4	<i>51</i>	2,80						
Glucides (g)	4,6	2	3,20	1					
dont sucres (g)	1,7	1,9	1,20	1					
Protéines (g)	10	20	7,00	14					
Sel (g)	1,4	23	0,98	16					
Traitement ionisant	Ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitement d'ionisation								
OGM	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM								

AMAND SAS

Rue de la Sorrière 14500 VIRE

téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie : 02.31.66.67.45 e-mail : contact@amand-terroir.com



FICHE TECHNIQUE

5458

MILLEFEUILLE DE HOMARD AMERICAIN A LA CREME D'ISIGNY

Date application: 25/04/24 Date révision: 09/10/2025

version n°6

réf : 28/5458 2157v1 rédacteur : service qualité

Conditionner	nent		sous vide						
Emballage			Conforme aux exigences des règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et de la règlementation française en vigueur, concernant l'aptitude au contact des denrées alimentaires						
		D	ELAI D'UTILISATION ET DE	CONSERVA	ΓΙΟΝ				
Durée de vie	totale		59 jours	59 jours					
Durée de vie	à récept	ion	39 jours						
Conditions d	e conser	vation	De 0°C à +4°C						
		(CARACTERISTIQUES MICRO	OBIOLOGIQU	JES				
Critères microbiologiques (critères règlement 2073/2005 (pour Listéria); critères FCD du 21/11/24 appliquable à partir de janvier 2025)			Listeria monocytogenes		Absence	dans 25g			
			Bacillus cereus		<100	ufc/g			
			Flore aérobie mésophile (Réception distri <10000			ufc/g			
			Flore aérobie mésophile (à	DLC)	<1 000 000	ufc/g			
		Flore lactique (à DLC)	Flore lactique (à DLC)		ufc/g				
			Rapport FAM/FL (à DLC)		<100				
Fréquence d'analyses			Selon plan de contrôles produits finis et semi-finis (chimiques et bactériologiques) BI_P2_DT2						
		СО	NSEILS DE PREPARATION	ET D'UTILISA	ATION				
Conseils d'utilisation			Déguster froid ou tiède en entrée avec une sauce et une salade						
Recommandations		A consommer jusqu'à la DLC indiquée sur l'étiquette A consommer rapidement après ouverture.							
		DIN	MENSIONS ET INFORMATIO	•					
Code colis			545804						
Nomenclature douanière		1604201090							
		UVC	C	olis	palette				
dimension	L	(mm)	256	291		1200			
	l	(mm)	90	190		800			
	h	(mm)	35	88		1100			
nb UVC		1	4		768				
nb colis par couche		16							
nb couche par palette		12							
poids net (Kg)			0,56	2,24		430,08			
poids brut (Kg)		0,60	2,55		515,60			