

AMAND SAS Rue de la Sorrière 14500 VIRE téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie : 02.31.66.67.45 e-mail : commercial.amand@popy.fr		FICHE TECHNIQUE CODE 5718 MILLEFEUILLE DE TRUITE FUMEE A LA MOUSSE D'AVOCAT, CITRON ET CORIANDRE 560g		Date application : 8/02/22 Date révision : 20/03/25 version n°3 réf : 28/5718_ 2143 v1 rédacteur : service qualité
---	--	---	--	--

CLEAN LABEL sans colorant artificiel, sans additif				
INFORMATIONS GENERALES				
Libellé du produit	MILLEFEUILLE DE TRUITE FUMEE A LA MOUSSE D'AVOCAT, CITRON CORIANDRE			
Quantité nominale	1 pièce de 0,560 Kg	 photo non contractuelle		
Code EAN UVC	3700212557183			
Code DUN14	13700212557180			
Lieu de transformation	France			
Estampille sanitaire	FR 29 254 021 CE			
N° emballeur	Emb 29254F			
SPECIFICATIONS DU PRODUIT				
Dénomination légale	Préparation à base de truite fumée, d'avocat, de citron et de coriandre			
Ingrédients	TRUITE fumée 19% (TRUITE, sel), SAUMON Atlantique, fumet de POISSON (eau, extrait de POISSON, oignon, sel, épices et plantes aromatiques), légumes (petits pois, tomate, courgette, épinard, poivron rouge), huile de colza, blanc d'OEUF, avocat Hass 6%, eau, ENCORNET géant, CREME, fécule de pomme de terre, gélatine de POISSON, jus de citron 0,6%, protéines de LAIT, sel, coriandre 0,2%, ail, poivre, curcuma.			
Allergènes majeurs (présents intentionnellement ou par contamination croisée)	Selon règlement 1169/2011 modifié : POISSON , ŒUF, MOLLUSQUE, LAIT Traces possibles de céleri, crustacé, fruits à coque, gluten, moutarde, sésame, soja			
Provenance des matières premières	Truite : France et/ ou Espagne Avocat Hass : Amérique du Sud et/ou Mexique			
Origines non contractuelles, pouvant être amenées à évolution sans obligation d'avis du client ; avec étiquetage mis à jour en temps réel.				
Nombre de portions	8 portions de 70g			
Valeurs nutritionnelles	pour 100g	% des apports de référence pour 100g	pour portion de 70g	% des apports de référence pour 70g
Energie (Kcal)	208	10	146	7
Energie (KJ)	861		603	
Matières grasses (g)	16	23	11,20	16
dont acides gras saturés (g)	2,3		1,61	
Glucides (g)	3,6	1	2,52	1
dont sucres (g)	0,8	1	0,56	1
Protéines (g)	11	22	7,80	16
Sel (g)	1,1	19	0,77	13
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			
Conditionnement	sous vide			
Emballage	Conforme aux exigences des règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et de la réglementation française en vigueur, concernant l'aptitude au contact des denrées alimentaires			

AMAND SAS Rue de la Sorrière 14500 VIRE téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie : 02.31.66.67.45 e-mail : commercial.amand@poppy.fr		FICHE TECHNIQUE CODE 5718 MILLEFEUILLE DE TRUITE FUMEE A LA MOUSSE D'AVOCAT, CITRON ET CORIANDRE 560g		Date application : 8/02/22 Date révision : 20/03/25 version n°3 réf : 28/5718_ 2143 v1 rédacteur : service qualité
--	--	---	--	--

DELAI D'UTILISATION ET DE CONSERVATION					
Durée de vie totale			41 jours		
Durée de vie à réception			27 jours		
Conditions de conservation			De 0 à +4°C		
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES					
Critères microbiologiques (critères règlement 2073/2005 (pour <i>Listéria</i>) ; critères FCD du 21/11/24 applicable à partir de janvier 2025)			<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence	dans 25g
			<i>Bacillus cereus</i>	<100	ufc/g
			Flore aérobie mésophile (Réception distrib)	<10000	ufc/g
			Flore aérobie mésophile (à DLC)	<1 000 000	ufc/g
			Flore lactique (à DLC)	à rechercher	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		
CONSEILS DE PREPARATION ET D'UTILISATION					
Conseils d'utilisation			Déguster froid en entrée avec une sauce et une salade		
Recommandations			A consommer jusqu'à la DLC indiquée sur l'étiquette A consommer rapidement après ouverture.		
DIMENSIONS ET INFORMATIONS LOGISTIQUES					
Code colis			0571804		
Nomenclature douanière			1604203010		
			UVC	colis	palette
dimension	L	(mm)	256	295	1200
	I	(mm)	90	196	800
	h	(mm)	35	95	1100
nb UVC				4	768
nb colis par couche			16		
nb couche par palette			12		
poids net (Kg)			0,56	2,24	430,08
poids brut (Kg)			0,6	2,55	515,6