

FICHE TECHNIQUE

TENTACULES DE POULPE CUIT "QUALITE SUSHI"

IDENTIFICATION DU PRODUIT

CATEGORIE OFFICIELLE	tentacules de poulpe cuit et surgelé en IQF
DESCRIPTION	Poulpe cuit à basse température et saisi en ultra-congélation IQF pour préserver toute sa saveur et ses propriétés organoleptiques.
ORIGINE	Atlantique Centre-Est, Espagne et Maroc
ZONE DE PECHE	FAO-34

CONDITIONS DE VENTE

FORMAT DE VENTE ET CODES ARTICLES	PLATEAU DE 10 TENTACULES	POUL2
CARACTERISTIQUES D'EMBALLAGE	3 PLATEAUX PAR COLIS - 9 COLIS PAR COUCHE PALETTE	
DLC	18 mois avant ouverture, 5 jours au réfrigérateur après décongélation	
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'ENTREPOSAGE	A conserver dans un milieu congelé à -18°C.	
INSTRUCTIONS A L'USAGE	Consommer à température ambiante	

COLISAGE

POIDS ET DIMENSIONS	Poids net: 0,9kg	Dimensions : 30X 22 CM
---------------------	------------------	------------------------

COMPOSITION

INGREDIENTS	Poulpe (Octopus vulgaris)
PROPRIETES NUTRITIONNELLES	pour 100g : 378 KJ 89 kcal, graisses totales 0,8g dont saturés <0,3g, glucides 0,5g dont sucre <0,5g, protéines 20,8g, sel 0,81
ALLERGENES	poisson et crustacé
PRESENCE OGM	NON

QUALITE , CONTRÔLE ET TRACABILITE

CONTRÔLE	Laboratorio Registrado Nº 096/PA
NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE	ES 12.06096/P CE
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Aerobios Mesófilos. 105 u.f.c./g PEM-AE-01 Frecuencia muestreo Semanal Laboratorio Interno Enterobacterias 102 u.f.c./g PEM-EN-01 Frecuencia muestreo Semanal Laboratorio Interno Salmonella-Shigella Ausencia/25 gr. PEM-SA-01 Frecuencia muestreo Semanal Laboratorio Interno E.Coli Ausencia PEM-EC-01 Frecuencia muestreo Semanal Laboratorio Interno Listeria monocytogenes Ausencia PEM-LM-01 Frecuencia muestreo Semanal Laboratorio Interno

PHOTOS PRODUITS



POUL2