

# FICHE TECHNIQUE

## CARPACCIO DE POULPE CUIT "QUALITE SUSHI"

### IDENTIFICATION DU PRODUIT

CATEGORIE OFFICIELLE	Carpaccio de poulpe cuit et surgelé IQF
DESCRIPTION	Poulpe cuit à basse température et saisi en ultra-congélation IQF pour préserver toute sa saveur et ses propriétés organoleptiques. Présenté sous forme de rouleau, à trancher
ORIGINE	Atlantique centre est
ZONE DE PECHE	FAO-34

### CONDITIONS DE VENTE

FORMAT DE VENTE ET CODES ARTICLES	Poids net / net egouté: 500 g	POUL3
CARACTERISTIQUES D'EMBALLAGE	COLIS DE 4 ROULEAUX (2KG)	
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	A trancher encore congelé, poser dans l assiette et attendre quelques minutes pour la décongélation	

### COLISAGE

POIDS ET DIMENSIONS	Poids net et net égouté: 0,500kg	Dimensions : 18X 18 CM
---------------------	----------------------------------	------------------------

### COMPOSITION

INGREDIENTS	Poulpe ( <i>Octopus vulgaris</i> ), sel et laurier	
PROPRIETES NUTRITIONNELLES	pour 100g : 380 KJ 90 kcal, graisses totales 0,9g dont saturés <0,5g, glucides 0,3g dont sucre <0,5g, protéines 20,8g, sel 0,85g	
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



POUL3

