

## SALADE DE FRUITS DE MER 2,4 KG

### DESCRIPTIF DU PRODUIT

**INGREDIENTS :** Sauce salade, ketchup, coques (8,7%), moules (8,7%), crevettes (8,7%), calamars (8,7%), surimi ( 8,7%), poivrons jaunes, huile de colza, sauce tomates, oignons, olives noires, ciboulette, paprika, piment.



### PORTIONS INDICATIVES MINIMUM RECOMMANDEES (en grammes)

| Maternelles | Primaires | Adolescents / Adultes | Personnes Agées |
|-------------|-----------|-----------------------|-----------------|
|             |           |                       |                 |

### CONSERVATION

**Température de conservation :** entre 0°C et +4°C.  
**DLC départ usine :** 18 jours

#### CARACTERISTIQUES MICRO-BIOLOGIQUES

(selon l'arrêté du 21/12/1979)

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Flore aérobie mésophile    | < 300 000 / g |
| Coliformes totaux          | < 1000 / g    |
| Coliformes thermotolérants | < 10 / g      |
| Staph. Aureus              | < 100 / g     |
| Sulfite-réducteurs         | < 30 / g      |
| Salmonelles                | Abs dans 25 g |

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

(selon le code des usages de la charcuterie)

|    |           |
|----|-----------|
| pH | 4 +/- 0,5 |
|----|-----------|

### RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

**Code informatique**  
91787

**Gencod**

**Gencod administratif**  
3399130001207

### CONDITIONNEMENT

**Poids pièce (kg) :** 2,4  
**Nombre pièces / UV :** 1  
**Poids net Uv (kg) :** 2,4

**Conditionnement :** Barquette sous atmosphère modifiée (50% CO<sub>2</sub>, 50 % N<sub>2</sub>)

date de mise à jour : 03/12/2003

