

**327701**
**Brandade de morue**

**Conservation** Congelé/Surgelé  
**Composition** Morue 37 %, flocons de pommes de terre, huile,...  
 Barquette aluminium de 2 kg  
**Calibre** 2.5 kg  
**Origine ou FAO :** Transformé en France  
**Conditionnement :** Carton de 4 barquettes soit 10 kg  
**Unité de gestion** Barquette  
**Sous-conditionnement** Barquette de 2.5 kg  
**Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI**



**DLUO** 18 Mois  
**Température de conservation : -18°C**

**QUALITE**

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Staph aureus/g	100		
Coliformes fécaux/g	10		
ASR/g	30		
Coliformes 30°C/g	1 000		
Flore aérobie méso 30°C/g	300 000		
Listéria monocytogènes/g	100		
Salmonella/25g	absence		

**INFORMATIONS CONSOMMATEURS**

Critères nutritionnels		Ingrédients				Autres	
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>					
Kcal /100g	183	<b>Libellé</b>	<b>P</b>	<b>A</b>	<b>T</b>	<b>C</b>	Hallal:non
Kj /100g	766	Poissons et dérivés	✓				Bio:non
Lipides g/100g	10,4	<b>P:</b> Présence <b>A:</b> Absence <b>T:</b> Trace <b>C:</b> Contamination croisée					Ionisation:non
Protides g/100g	10						GEMRCN:non
Glucides g/100g	12,4						Absence OGM

**Conseils d'utilisation**

Sans décongélation 1 heure à four moyen après avoir retiré l'opercule Ou pour utilisation en portions, décongélation 12 heures en froid positif 30 minutes à four moyen après avoir retiré l'opercule

**327701****Brandade de morue**