

FICHE TECHNIQUE

COLIN D'ALASKA A LA CREME DE SAINT-JACQUES * & SON RIZ CITRONNE



**Zygochlamys patagonica* : Argentine / USA - *Chlamys opercularis* : Iles Féroé / Ile de Man / Ecosse / Irlande – *Pecten maximus* : France

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Riz citronné et colin d'Alaska à la crème de saint-jacques*
Code produit	7927
Gamme	Plats cuisinés
Format	Barquette micro-ondable Bi-compartment
Poids Net Total	280 g

Liste des Ingrédients	Riz préparé 46% (riz précuit, huile de colza, sel, zeste de citron, curcuma), morceaux de <u>colin d'Alaska</u> 17,5%, eau, champignons de Paris émincés 3.9 %, brisures de noix de <u>Saint-Jacques</u> 4.5 %, oignons, carottes, <u>crème</u> 2 %, tomates, <u>beurre</u> , vin blanc, amidon transformé de maïs, protéines de <u>lait</u> , sel, ail en poudre, persil, gélifiants : gomme guar - gomme xanthane, antioxydant : acide ascorbique, concentré de <u>langoustine</u> , épices.
Code Emballeur	56251E

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	1

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH (à titre indicatif)	5,7 – 6,3
Conditionné sous atmosphère protectrice	

Allergènes : Lait et dérivés de lait, mollusques et dérivés de mollusques, poissons et dérivés de poisson, crustacés et dérivés de crustacés, selon la réglementation européenne.

OGM : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds : Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Plat cuisiné composé de morceaux de colin d'alaska et de riz citronné dans une sauce à la crème de Saint Jacques*.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 15 mois
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours

FICHE TECHNIQUE

COLIN D'ALASKA A LA CREME DE SAINT-JACQUES * & SON RIZ CITRONNE



Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif.
 Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées

	Pour 100 g de produit
Energie	484 kJ (115 kcal)
Matières grasses (g)	3.0
Dont acides gras saturés (g)	1.4
Glucides (g)	16
Dont sucres (g)	0.5
Fibres alimentaires	1.1
Protéines (g)	5.4
Sel (g)	0.79

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

CONDITIONS DE CONSERVATION / PRÉPARATION :

- ✓ **Avant ouverture :** « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ **Après ouverture :** « A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures »
- ✓ **Préparation au micro-ondes :** Percez l'opercule avec une fourchette. Faites réchauffer au micro-ondes 2 à 3 minutes selon la puissance du four. Retirez l'opercule.
- ✓ **Préparation au bain marie :** Plongez la barquette dans l'eau frémissante pendant 8 minutes environ, sans percer ni retirer l'opercule. Egouttez puis retirez l'opercule.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.266 m
Palette de 6 couches de 16 lots de 8		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
96/palette	768/palette	322.52 Kg
GENCOD PRODUIT		3 01780 0237458

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.