

 <small>Maison familiale depuis 1819</small>	FICHE TECHNIQUE 6X BOITE 4/4 HELIX DEGUSTATION 200 PC	Version A
	Marque : SABAROT	Créée : 31/05/2023 Mis à jour : 06/11/2024
		Page 1 sur 2

PRODUIT PF04237

EAN 13 : 3111952042370

Liste d'ingrédients : Chairs d'escargots *Hélix pomatia* ou *Hélix lucorum* (Mollusques), eau, sel, arôme naturel

Matières Premières	Nom commercial	Helix Dégustation (Mollusques)		
	Nom latin	<i>Hélix pomatia</i> ou <i>Hélix lucorum</i>		
	Origine	Europe de l'Est, Turquie		
	Pays de transformation	France		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	En forme d'escargots		
	Saveur	Caractéristiques		
	Couleur	Brun foncé		
	Nombre de chairs	Environ 200 pièces		
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères	Non applicable		
	Corps étrangers minéraux	Non applicable		
	Corps étrangers métalliques	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 1.5mm – Non-ferreux 2mm – Inox : 2.5mm		
	Insectes	Absence		
	Pesticides, métaux lourds, mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur		
	Produit conforme à la décision n°45 de Mai 2024 du CTCPA. Vérification de chaque lot selon la norme NF V 08-408.			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	361kJ/ 85kcal	Fibres	0g
	Protéines	17g	Sel	0.84g
	Glucides	2g	Sucres	0.4g
	Lipides	1g	Acide gras saturés	0.3g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES – Produits surgelés

Paramètres analysés	Flore totale	E. Coli	C.perfringens	Listeria	Salmonelle	Staphylocoque coag+
Critères	500 000	<1	<10	Absence	Absence	<100

PROCESS DE FABRICATION

Contrôles à réception et prélèvement d'échantillons / Cuisson / Détecteur à métaux / Conditionnement / Marquage / Stérilisation / Stockage et ou étiquetage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net / Poids net égoutté	800g /465g
	Conditionnement	Boite métal 4/4
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile.
	Identification	Marquage de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot
Palettisation	Nombre d'UVC / colis	6
	Nombre de colis/ couche	12
	Nombre de couches / palette	10
	Nombre d'UVC / palette	720
	Nombre de colis / palette	120
	Poids net total de la palette	580kg
	Poids brut total de la palette	690kg
	Hauteur de la palette	135cm
Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm	
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette	

CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION

Durée et conditions de stockage	48 mois à partir de la date de conditionnement, dans les conditions recommandées. Avant ouverture : stockage dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture : conserver dans un récipient hermétique entre 0°C et +4°C et consommer dans les 3 jours.
Conditions de transport	Transport en emballage fermé, sur palette.
Conseils d'utilisation	Sortez les escargots ou achatines de leur boîte, passez les sous l'eau chaude, égouttez-les. Préparez à la convenance de chacun.

Empreinte carbone

Total kg CO2 équivalent/kg de produit : 5.94kg/kg PF

LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jour)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés.	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs.	NON	NON
Poissons et produits à base de poisson.	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides.	NON	NON
Soja et produits à base de soja.	NON	NON
Lait et produits laitiers (y compris lactose).	NON	NON
Fruits à coque et produits dérivés.	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde.	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	NON	NON
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri.	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin.	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	OUI	NON

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.