

DATE : 22/11/2018


**FICHE TECHNIQUE**  
**TECHNICAL DATA SHEET**
**Bisque de homard (1L)**  
**Lobster bisque (1L)**


<b>FOURNISSEUR / SUPPLIER:</b> <b>ADRESSE / ADDRESS :</b>	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
<b>TELEPHONE / PHONE NUMBER :</b>	+33 (0)2-98-40-90-30
<b>SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :</b>	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE
<b>N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :</b>	FR 29.209.090 CE
<b>DENOMINATION DU PRODUIT : PRODUCT NAME :</b>	Soupe de crustacés, tomates et légumes, aromatisée (1L) <i>Seafood, tomato and vegetable soup, flavoured (1L)</i>
<b>GENCOD / CODE ARTICLE :</b>	AS520004
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT :</b> Soupe de crustacés, tomates et légumes, aromatisée, potage prêt à consommer. Soupe de couleur orange. Texture lisse. <b>PRODUCT DESCRIPTION :</b> <i>Seafood, tomato and vegetable soup, flavoured, ready to serve soup. Orange color. Smooth texture.</i>	
<b>CONDITIONNEMENT :</b> Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène (1L) <b>PACKAGING :</b> <i>Complex carton/aluminium/polyethylene (1L)</i>	
<b>INGREDIENTS :</b> Eau, crustacés 13% ( <b>homard 7%, langoustine, crabe-tourteau</b> ), purée de tomates reconstituée 12%, <b>lait</b> écrémé reconstitué, légumes 4,5% (oignons réhydratés, carottes, poireaux), <b>crème</b> fraîche, amidon modifié de maïs, <b>beurre</b> , concentré salin liquide, vin blanc, sel, arôme naturel (contient <b>poisson</b> et <b>crustacés</b> ), cognac modifié (cognac, sel, arôme naturel), extraits de levure, correcteur d'acidité : acide citrique, piment.  <b>INGREDIENTS LIST :</b> <i>Water, seafood 13% (lobster 7%, langoustines, brown crabs), reconstituted tomato purée 12%, reconstituted skimmed milk, vegetables 4,5% (rehydrated onions, carrots, leeks), fresh cream, modified corn starch, butter, liquid saline concentrate, white wine, salt, natural flavouring (containing fish and shellfish), modified brandy (brandy, salt, natural flavouring), yeast extracts, acidity regulator : citric acid, pepper.</i>	
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION :</b> ** Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec. *** Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures.  <b>STORAGE CONDITIONS :</b> ** Before opening : store in a cool and dry place. *** After opening : Once opened, the product should be kept refrigerated and used within 48h.	
<b>DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing :</b> 18 mois / 18 months	
<b>CONSEILS DE MISE EN OEUVRE :</b> Bien agiter avant ouverture. A la casserole : verser votre potage dans une casserole sans ajouter d'eau. Réchauffer à feu doux sans porter à ébullition en remuant de temps en temps. Au micro-ondes : réchauffer au micro-ondes, utiliser un récipient adapté.  <b>COOKING INSTRUCTIONS :</b> <i>Do not add water.</i>	

DATE : 22/11/2018


**FICHE TECHNIQUE**  
**TECHNICAL DATA SHEET**
**Bisque de homard (1L)**  
**Lobster bisque (1L)**


*In a saucepan: Shake, open, pour and heat for a few minutes over a low heat. Do not allow to boil and stir occasionally. In the microwave : Empty the contents into a suitable container. Heat for several minutes the stir before serving.*

**ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT** (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		x
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>	x	
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		x
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>	x	
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		x
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		x
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>	x	
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		x
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		x
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		x
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		x
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations &gt; 10 ppm in the finished product</i>		x
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		x
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		x

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITION FACTS**

	Pour 100 mL / For 100mL	Pour 250 mL / For 250 mL
<b>Energie / Energy value</b>	138 kJ / 33 kcal	345 kJ / 83 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	1,4 g	3,5g
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	0,9 g	2,3g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	2,9 g	7,3g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	1,3 g	3,3g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	0,8 g	2,0g
Protéines / <i>Protein</i>	1,8 g	4,5g
Sel / <i>Salt</i>	0,75g	1,88g

**CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS**

Paramètre/Parameter	Cible/Target	Tolerances
pH	7,1	+/- 0,4
Extrait sec / <i>Dry extract</i>	95 g/kg	+/- 10
Sel / <i>Salt</i>	0,75g/100mL	+/- 0,375g
Poids net / <i>Net weight</i>	1030 g	Decret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / <i>Net volume</i>	1000 mL	
Protéines / <i>Proteins</i>	1,8 g / 100mL	+/- 2g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	2,9 g / 100mL	+/- 2g
Matières grasses / <i>Fat</i>	1,4 g / 100mL	+/- 1,5g

<p>DATE : 22/11/2018</p> 	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>TECHNICAL DATA SHEET</b></p> <p><b>Bisque de homard (1L)</b>  <b>Lobster bisque (1L)</b></p>	
---	--	---

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Germes / Microbiological germs	Critères / Target
Stérilité / Sterility	Stérile / Sterile

**OGM / GMO:** (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

*This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.*

**IONISATION / IONIZATION :**

Produit garanti sans ingrédients ionisés / Product without irradiated ingredients.

**REGLEMENTATION / REGULATIONS :**

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006.

*This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006.*

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans la Directive 2073/2005 et ses modifications.

*Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive of 2073/2005 and its amendments.*

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds, les médicaments vétérinaires et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 396/2005, règlement (CE) 470/2009, règlement (UE) 37/2010, règlement (CE) 1881/2006 toujours dans leur version en vigueur. Ce produit est exempt de matières efficaces pharmacologiques ou antibiotiques.

*The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals, veterinary drugs and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled. These are particularly the Regulation (EC) 396/2005, Regulation (EC) 470/2009, Regulation (EU) 37/2010, Regulation (EC) 1881/2006, always in their currently valid version. This product is free of pharmacologic or antibiotic effective materials.*

**SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICATIONS :**

Nous confirmons par la présente que l'emballage et le transport des conteneurs, qui sont en contact avec le produit, pas d'altérer la qualité du produit. Ils respectent les exigences légales actuelles pour la nourriture, en particulier le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

*We herewith confirm that the packaging and transport containers, that are in contact with the product, not impair the quality of the product. They are in accordance with the current legal requirements for food, especially the Regulation (EC) 1935/2004 and the Regulation (EC) 10/2011*