

TERRINE DE POISSONS AU SURIMI FURIC / SAUPIQUET - Barquette 1kg

Conditionnement : Barquette plastique avec opercule aluminium + couvercle plastique.

Agrément sanitaire : F 28.280.03 CE

Ingrédients (garantis sans OGM) (nb : les produits inscrits en gras sont potentiellement allergènes) :

Poissons 33 % (Colin d'Alaska 18 %, saumon Atlantique 15 %), surimi en morceaux 25 % (surimi (chair de poissons, sucre, stabilisants : sorbitol et polyphosphates), eau, amidon de blé, blanc d'oeuf, huile de colza, sel, arômes, colorant: extrait de paprika), huile de tournesol, eau, œuf, crème, vin blanc, amidon transformé de maïs, protéines de lait, jus concentré de citron, sel, poivre

Caractéristiques pondérales

Format	dimension boîtes	Poids net total
Barq. 1kg	278mmx108mmx63mm	1000g

Caractéristiques organoleptiques

Cette barquette se conserve à température ambiante. Fraîche et joliment colorée, la terrine de poisson au surimi se prête à des préparations variées.

Cette terrine se consomme aussi bien chaude en plat principal accompagnée de riz créole, de pâtes ou de brocolis avec une sauce crème ; que froide en hors d'œuvre entourée de tomates, de concombres, de petits légumes arrosées d'un jus de citron. Accompagnées d'une sauce mayonnaise.

Caractéristiques microbiologiques : Absence totale de germes revivifiables. Contrôle stabilité par incubation 7jours à 37°C.

Caractéristiques physico-chimiques : pH produit fini inférieur à 6,4

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit :

Valeur énergétique		Protéines	Glucides	Lipides
KJ	Kcal	g / 100 g.	g / 100 g.	g / 100 g.
983	237	7,7	5	20,8

Palettisation, marquage et DLUO :

	Barq. 1kg
Nombre boîtes par fardeau	8
Nombre de boîtes par couche	48
Nombre de couches par palette	8
Nombre de boîtes par palette	384

Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant la DLUO et les éléments de traçabilité. Les boîtes sont marquées par **Jet d'encre** pour indiquer la DLUO en clair, la lettre de l'année et, éventuellement, le code du produit et des informations complémentaires (traçabilité des lots).

DLUO : 18 mois après la date de fabrication.

Mode de conservation : A conserver à température ambiante dans un endroit sec et aéré.

Gencod : 3106005311015