



Description du produit	PERLES DE HARENG FUMÉ MSC Produit transformé à base de hareng fumé. Pasteurisé			
Ingrédients	Eau, hareng fumé (<i>clupea harengus</i>) (40%), amidon de maïs modifié, sel, encre de seiche , régulateur d'acidité (acide citrique), jus de citron, stabilisant (gomme xanthane) et épices.			
Méthode de transformation	Produit élaboré par la micronisation du hareng fumé et autres ingrédients. Remplissage automatique des pots, fermeture hermétique, pasteurisation et stockage à température contrôlée.			
Caractéristiques organoleptiques	Les perles de hareng fumé, d'environ 2 mm. de diamètre, offrent une texture crémeuse. Elles sont de couleur noir brillant. Le goût fumé et une certaine persistance acide du jus de citron équilibrent l'intensité du hareng fumé.			
Suggestions d'utilisation	Avec une salade composée, sur des toasts ou en accompagnement de crèmes salées chaudes ou froides.	Allergènes	Poissons et mollusques	
Durée de vie	12 mois depuis la date de production. À consommer dans les 15 jours après ouverture.	Températures de conservation	À conserver au frais entre 2°C et 10°C.	
OGM	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.	Gluten	Produit apte pour cœliaques (traces de gluten <5ppm)	
Origine	Espagne	Reg. Sanitaire (identification du producteur)	ES 12.10265/MU	
		Certification MSC	MSC-C-50321	

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES		
Paramètre	Résultat	Unité de mesure
<i>flore aérobie mésophile</i>	<1x10 ⁵	ufc/g
<i>Entérobactéries</i>	<1x10 ²	ufc/g
<i>Salmonella-Shigella</i>	Absence	25g
<i>Histamine</i>	< 100	mg/Kg
<i>pH</i>	< 4,5	U de pH

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (Valeurs moyennes pour 100g)			
Énergie	350 kJ / 84 kcal		
Matères grasses	5,6 g	Dont acides gras saturés	1,8 g
Glucides	6,3 g	Dont sucres	0,0 g
Protéines	2,1 g	Sel	1,78 g

Code Interne	Marque	Poids Net	EAN 13	EAN 14	PCB	Colis/Palette
200702	Arënkhha Selection MSC	145	8427610000695	18427610000692	6	455

DONNÉES DU FOURNISSEUR			
Société:	PESCAVIAR S.L.	Téléphone:	(+34)917991005
Adresse:	Calle Venus, 8	Fax:	(+34)917991009
Ville:	Pozuelo de Alarcón	Site web:	www.pescaviar.com
Code Postal:	28224	Adresse e-mail:	general@pescaviar.es
Pays:	Espagne	TVA intracommunautaire	ESB30566988

Étiquettes disponibles en flamand et français et en anglais.