

Description du produit	PERLES DE HARENG FUMÉ MSC Produit transformé à base de hareng fumé. Pasteurisé		
Ingrédients	Eau, hareng fumé (<i>clupea harengus</i>)(17%), amidon de maïs modifié, sel, seiche, encre de seiche, sauce de poisson (extrait d'anchois, sel et sucre), jus de citron, épices, gélifiant (alginate de sodium), stabilisant (gomme xanthane) et régulateur d'acidité (acide citrique).		
Méthode de transformation	Produit élaboré par la texturisation du hareng fumé et autres ingrédients. Remplissage automatique des pots, fermeture hermétique, pasteurisation et stockage à température contrôlée.		
Caractéristiques organoleptiques	Les perles de hareng offrent une texture gélatineuse et souple sans être visqueuse. Elles sont d'un profond noir brillant. Le goût légèrement fumé et une certaine persistance acide du jus de citron équilibrent la force du hareng.		
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	18 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 26.09904/S
		Certification MSC	MSC-C-53149

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES		
Paramètre	Résultat	Unité de mesure
flore aérobie mésophile	<1x10 ³	ufc/g
Entérobactéries	<1x10 ²	ufc/g
Salmonella-Shigella	Absence	25g
Histamine	< 100	mg/Kg
pH	3,5	U de pH

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (Valeurs moyennes pour 100g)			
Énergie	182 kJ / 44 kcal		
Matères grasses	1,10 g	Dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	2,9 g	Dont sucres	0,5 g
Protéines	2,4 g	Sel	2,0 g

Code Interne	Marque	Poids Net (g)	EAN 13	EAN 14	PCB	Colis/Palette
G0879	Spherika Gourmet	50	8427610000879	18427610000876	8	480
G0893	Spherika Gourmet	350	8427610000893	18427610000890	4	280

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 espagnol et anglais. Stickers en français sur la base.

		FICHE TECHNIQUE SPHERIKA GOURMET PERLES ROUGES DE HARENG		 Rev. 08 (24-11-2016)	
Description du produit		PERLES DE HARENG FUMÉ MSC Produit transformé à base de hareng fumé. Pasteurisé		 	
Ingrédients		Eau, hareng fumé (<i>clupea harengus</i>)(17%), amidon de maïs modifié, sel, sauce de poisson (extrait d'anchois, sel et sucre), jus de citron, colorants naturels (cochenille y paprika), épices, gélifiant (alginate de sodium), stabilisant (gomme xanthane) et régulateur d'acidité (acide citrique).			
Méthode de transformation		Produit élaboré par la texturisation du hareng fumé et autres ingrédients. Remplissage automatique des pots, fermeture hermétique, pasteurisation et stockage à température contrôlée.			
Caractéristiques organoleptiques		Les perles de hareng offrent une texture gélatineuse et souple sans être visqueuse. Elles sont d'un profond noir brillant. Le goût légèrement fumé et une certaine persistance acide du jus de citron équilibrent la force du hareng.			
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		18 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 26.09904/S	
				Certification MSC MSC-C-53149	

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES		
Paramètre	Résultat	Unité de mesure
flore aérobie mésophile	<1x10 ³	ufc/g
Entérobactéries	<1x10 ²	ufc/g
Salmonella-Shigella	Absence	25g
Histamine	< 100	mg/Kg
pH	3,5	U de pH

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (Valeurs moyennes pour 100g)			
Énergie	220 kJ / 52 kcal		
Matères grasses	1,40 g	Dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	7,3 g	Dont sucres	0,5 g
Protéines	2,1 g	Sel	2,0 g

Code Interne	Marque	Poids Net (g)	EAN 13	EAN 14	PCB	Colis/Palette
G0886	Spherika Gourmet	50	8427610000886	18427610000883	8	480
G0909	Spherika Gourmet	350	8427610000909	18427610000906	4	280

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 espagnol et anglais. Stickers en français sur la base.