



<b>Description du produit</b>	<b>ŒUFS DE CAPELAN NOIRS PASTEURISÉS</b>			
<b>Ingrédients</b>	84% d'œufs de <b>capelan</b> ( <i>Mallotus villosus</i> ), eau, sel, stabilisants (E422, E415), colorants (E141, E150d, E163, E151) et conservateur (E211).			
<b>Méthode de préparation</b>	Produit à partir des œufs de capelan capturés en zone FAO 27 (Atlantique du Nord-Est - Islande). Salés, colorés et aromatisés. Pasteurisés.			
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Aspect: les œufs sont de couleur noire, brillants, à peu près de la même taille (entre 1 et 2 mm) et bien séparés les uns des autres. Odeur: légère, typique des œufs de capelan. Consistance: texture ferme. Saveur: moyennement salée. Les œufs ont un goût puissant et marin.			
<b>Suggestions d'utilisation</b>	Utiliser de préférence sans cuisson.	<b>Allergènes</b>	Poisson	
<b>Durée de vie</b>	21 mois depuis la date de production. À consommer dans les 3 jours après ouverture.	<b>Températures de conservation</b>	À conserver au frais entre 2°C et 7°C.	
<b>OGM</b>	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.	<b>Gluten</b>	Produit apte pour cœliaques	
<b>Origine</b>	Allemagne	<b>Reg. Sanitaire (identification du producteur)</b>	DE NI – 10699 EG	

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES		
Paramètre	Résultat	Unité de mesure
Flore aérobie mésophile	<1x10 <sup>3</sup>	ufc/g
E. Coli	<1x10	ufc/g
Clostridium	<2x10	ufc/g
Levures et moisissures	<1x10	ufc/g
Salmonella	Absence	25 g
Listeria monocytogènes	Absence	25 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (Valeurs moyennes pour 100g)			
Énergie	231 kJ/55 kcal		
Matères grasses	2,7 g	Dont acides gras saturés	0,9 g
Glucides	1,1 g	Dont sucres	< 0,5g
Protéines	6,7 g	Sel	5,5 g

Code Interne	Marque	Poids Net (g)	EAN 13	EAN 14	PCB	Colis/Palette
Q6185	Spherika Gourmet	50	8427610006185	18427610006182	12	532
Q6192	Spherika Gourmet	100	8427610006192	18427610006199	12	350
Q6208	Spherika Gourmet	340	8427610006208	18427610006205	6	300

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

Étiquettes disponibles en espagnol et portugais. Stickers en français sur la base.

<b>Description du produit</b>	<b>ŒUFS DE CAPELAN ROUGE PASTEURISÉS</b>				
<b>Ingrédients</b>	84% d'œufs de <b>capelan</b> ( <i>Mallotus villosus</i> ), eau, sel, stabilisant (E422, E415), extrait de carthame, colorants (E120, E160c) et conservateur (E211).				
<b>Méthode de préparation</b>	Produit à partir des œufs de capelan capturés en zone FAO 27 (Atlantique du Nord-Est - Islande). Salés, colorés et aromatisés. Pasteurisés.				
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Aspect: les œufs sont de couleur rouge, brillants, à peu près de la même taille (entre 1 et 2 mm) et bien séparés les uns des autres. Odeur: légère, typique des œufs de capelan. Consistance: texture ferme. Saveur: moyennement salée. Les œufs ont un goût puissant et marin.				
<b>Suggestions d'utilisation</b>	Utiliser de préférence sans cuisson.	<b>Allergènes</b>	Poisson		
<b>Durée de vie</b>	21 mois depuis la date de production. À consommer dans les 3 jours après ouverture.	<b>Températures de conservation</b>	À conserver au frais entre 2°C et 7°C.		
<b>OGM</b>	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.	<b>Gluten</b>	Produit apte pour cœliaques		
<b>Origine</b>	Allemagne	<b>Reg. Sanitaire (identification du producteur)</b>	DE NI – 10699 EG		

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES		
Paramètre	Résultat	Unité de mesure
Flore aérobie mésophile	<1x10 <sup>3</sup>	ufc/g
E. Coli	<1x10	ufc/g
Clostridium	<2x10	ufc/g
Levures et moisissures	<1x10	ufc/g
Salmonella	Absence	25 g
Listeria monocytogènes	Absence	25 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (Valeurs moyennes pour 100g)			
Énergie	280 kJ/67 kcal		
Matères grasses	3,8 g	Dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	0,3 g	Dont sucres	< 0,5g
Protéines	7 g	Sel	5,5 g

Code Interne	Marque	Poids Net (g)	EAN 13	EAN 14	PCB	Colis/Palette
Q6215	Spherika Gourmet	50	8427610006215	18427610006212	12	532
Q6222	Spherika Gourmet	100	8427610006222	18427610006229	12	350
Q6239	Spherika Gourmet	340	8427610006239	18427610006236	6	300

NÉES DU FOURNISSEUR			
<b>Société:</b>	PESCAVIAR S.L.	<b>Téléphone:</b>	(+34)917991005
<b>Adresse:</b>	Calle Venus, 8	<b>Fax:</b>	(+34)917991009
<b>Ville:</b>	Pozuelo de Alarcón	<b>Site web:</b>	<a href="http://www.pescaviar.com">www.pescaviar.com</a>
<b>Code Postal:</b>	28224	<b>Adresse e-mail:</b>	<a href="mailto:general@pescaviar.es">general@pescaviar.es</a>
<b>Pays:</b>	Espagne	<b>TVA intracommunautaire:</b>	ESB30566988

Étiquettes disponibles en espagnol et portugais. Stickers en français sur la base.