

1. Données générales

Producteur:	Jan SCHOTS N.V.
Adresse:	Industriezone Kapelleveld Krijtersveld 12 B-2160 WOMMELGEM
Numéro de téléphone:	+32 (0)3 350 19 80
Numéro de fax:	+32 (0)3 350 19 81
Numéro d'agrément :	B509
Directeur :	Filip Schots
Email de directeur :	filip@schots.be
Responsable de qualité :	Bea Breugelmans – Kim Van Doninck
Email de qualité :	kwaliteit@schots.be

2. Caractéristiques du produit

Article:	SALADE DE CREVETTES GRISES 150G
Numéro d'article:	151013
Marque :	Euro-Délices
Code EAN:	Karton: 15420027307012 Stuk: 5420027307015

Description:	Une salade avec des crevettes grises dans une sauce mayonnaise, emballé dans un petit seau transparent de 150g
Forme:	Carton rectangulier
Dimensions:	Carton: 325 x 165 x 70 mm Pièce: ø 75 x 67 mm
Poids net:	1,200 kg
Poids brute:	1,450 kg
Méthode d'emballage:	
Matériaux d'emballage:	Moplen (PP)
Sans PVC/PVDC :	Oui
Composition du gaz:	
Dimensions du carton:	
Poids du carton (tare):	
# produits/carton ou bac :	8
# cartons ou bacs/couche:	
# couche/palette:	
# cartons ou bacs/palette:	

3. Ingrédients (conformément la recette)

CREVETTES grises (54%), huile de navette, amidon de riz modifié, exaltateur d'arôme(E621), acidifiant(E330), sel, conservateur(E210, E270, E202, E211), eau, jaune d'OEUF, vinaigre, amidon de maïs modifié, essence d'épices.

4. Composition nutritionnelle

Lipides (%) :	32.6	Valeur énergétique (kcal/100g):	10.3
Acides gras saturés (%) :	2.37	Valeur énergétique (kJ/100g):	1.5
Hydrates de carbone (%) :	2.9	Protéines (%) :	348
Sucre (%) :	<0.2	Sel (%) :	1438

5. Composition physico-chimiques

Teneur en humidité (%) :	51.30	pH:	5.35
Teneur en matière sèche (%) :	48.70	a_w:	0.970
Teneur en cendres (%) :	2.15		

6. Caractéristiques microbiologiques (DLC = date limite de consommation) (CFU/g)

	Après production	DLC
Flore totale aérobie psychrofique (a)	10 ³	10 ⁶
Flore totale anaérobie psychrofique (b)	10 ³	10 ⁶
Flore totale gram-négatif psychrofique (c)	10 ⁴	10 ⁵
Lactobacilles psychrofique (d)	10 ²	10 ⁷
Enterobacteriaceae	10 ²	n.a.
E. coli	10	10 ²
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ³
Listeria monocytogenes	abs. à 25g	abs. à 25g
Salmonella spp.	abs. à 25g	abs. à 25g
Levures	10 ²	10 ⁵
Moisissures	10 ²	10 ³
Bacillus cereus	10 ²	10 ⁵
Clostridium perfringens	10 ²	10 ⁵

- (a) Si le nombre de flore totale aérobie a dépassé le 10⁷ CFU/g sur la fin de la préservabilité, le produit peut être désapprouver quand on démontre qu' il concerne des autres que lactobacilles.
- (b) Seulement pour des produits qui sont emballé en vacuum
- (c) Seulement pour des produits crus et salés
- (d) Si le nombre de lactobacilles à DLC > 10⁷ /g, le produit seulement peut être désapprouver quand il y a des anomalies sensorielles inacceptables.

7. Date limite de consommation

DLC minimum chez livraison:	24 jours
------------------------------------	----------

8. Conditions de transport et livraison

Température de transport:	max. 4°C (température en cœur)
Température de livraison:	max. 4°C (température en cœur)

9. Conditions d'emmagasinage

Manière d'emmagasinage:	Tenir au frais
Température d'emmagasinage:	max. 4°C (température en cœur)

10. Présence de OGMs (organismes génétiques modifiés)

Sont des OGMs utilisés dans la production?	Non
---	-----

11. Étiquette

Informations sur l'étiquette:	Nom du produit Poids net Liste d'ingrédients Condition de conservation DLC Adresse Schots nv Numéro CE
--------------------------------------	--

12. Présence/absence des ingrédients

+ = présent
- = absent

1. Composant de lait	-	6. Blé de froment	-
2. Poudre de lait	-	7. Farine de froment	-
3. Lécithine de soya	-	8. Amidon de froment	-
4. Blé de soya	-	9. Chapelure	-
5. Farine de soya	-	10. Jaune d'œuf	+

13. Présence/absence des allergènes

- + = présent
 - = absent
 ? = information insuffisante

Les données sont basées sur l'état actuel de notre connaissance. Par conséquent, elles ne donnent pas de garanti pour les caractéristiques du produit décrit.

1. Lait de vache et produits sur base du lait de vache	-	15. Cacao	-
2. Œuf de poule ou produits sur base de l'œuf de poule	+	16. Légumineuse	-
3. Soya ou produits sur base du soya	-	17. Glutamate (E620 t/m E625)	+
4. Grains qui contient gluten et produits sur base des grains qui contient gluten	-	18. Coriandre	-
5. Arachides et produits sur base des arachides	-	19. Carotte	-
6. Noix et produits sur base des noix	-	20. Seigle	-
7. Poisson et produits sur base du poisson	-	21. Viande de bœuf	-
8. Crustacés et produits sur base des crustacés	+	22. Viande de porc	-
9. Mollusques et produits sur base des mollusques	-	23. Viande de poule	-
10. Céleri et produits sur base du céleri	-	24. Maïs	-
11. Sésame et produits sur base du sésame	-		
12. Sulfite > 10 ppm (E220 t/m E228)	-		
13. Lupin et produits sur base du lupin	-		
14. Moutarde et produits sur base du moutarde	-		

*Produit dans une usine où on utilise les allergènes suivantes :
 Lait – œufs – soja – gluten – noix – poisson – crustacés – céleri – moutarde*

Date:	9 décembre 2014
Nom:	Bea Breugelmans
Fonction:	Responsable de qualité