

## CROQUETTES AUX CREVETTES ARTISANALES

EAN 54 200532 0153 0

FICHE TECHNIQUE – 02/04/2024

**Ingrédients :** Crevettes grises 26% (**CRUSTACES**); eau; farine de **BLE**; margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza en proportions variables), eau, émulsifiants (léchithines, E471), sel, lactosérum en poudre (**LAIT**), acide alimentaire, citrique acide, arômes, colorant: carotène, vitamines (vitamine A, vitamine D); chapelure (farine de **BLE**, levure, sel, épices); fumet de crevettes (**CRUSTACES**); chapelure (farine de **BLE**, farine de **SOJA**, protéine de **SOJA**, épaississant: E466, E468, sel, correcteur d'acidité: E526); fromage (**LAIT**); bisque de homard (eau, homard (**CRUSTACES**), **POISSON**, amidon de maïs, arômes naturels, amidon de maïs modifié, tomate, vin blanc, crème (**LAIT**), sel, plantes aromatiques); **LAIT**; crème culinaire (crème (**LAIT**), eau, **LAIT** écrémé en poudre, amidon modifié (E1442), stabilisants (E460, E466, E407); gélatine; jaune d'OEUF (jaune d'OEUF, acide: E330, conservateur: E202); farine de **BLE**; épice mélange (sel, herbes, épices); mélange d'antioxydants (dextrose, riz, antioxydant (ascorbate de sodium et acide ascorbique), acide alimentaire (citrate de sodium; épaississant: E461, E466

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	746 kJ 178 kcal
Glucides	16 g
- Dont sucres	1,7 g
Matières grasses	8,2 g
- Dont acides gras saturés	3,8 g
Protéines	9,7 g
Sel	1,1 g

## CROQUETTES AUX CREVETTES ARTISANALES

EAN 54 200532 0153 0

FICHE TECHNIQUE – 02/04/2024

### Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	+
Œufs	+
Poisson	+
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	?
Moutarde	?
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	?
Lupin	-
Mollusques	?

### Caractéristiques physiques

Forme : cylindrique

Poids : 80 g

Couleur : chapelure curcuma

Odeur : odeur typique

### Préparation

Cuire les croquettes à 175°C : 7 min pour les croquettes surgelées - 4,5 min pour les croquettes décongelées.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

## CROQUETTES AUX CREVETTES ARTISANALES

EAN 54 200532 0153 0

FICHE TECHNIQUE – 02/04/2024

### Emballage et stockage

Conditionnement de stockage	Dans le congélateur min -18°C
DLC	Jour production + 1 ans

Poids net: 2 kg (25 x 80 g) dans un sac en plastique imprimé.

Une fois dégelées, conserver à maximum 3°C et consommer dans les 24 heures.

### Données microbiologiques

	Limite	Unité
Germes totaux à 22°C	10 <sup>7</sup>	kve / g
Bactéries lactiques	10 <sup>6</sup>	kve / g
Levures	10 <sup>5</sup>	kve / g
Moisissures	Pas de formation visuelle	
Anaérobies réducteurs de sulfites	10 <sup>4</sup>	kve / g

### OGM

Le produit est sans OGM

### Normes chimiques

Ce produit a été fabriqué conformément aux obligations légales concernant les contaminants chimiques:

- Résidus de médicaments vétérinaires selon les normes du règlement 37/2010.
- Résidus de pesticides selon le règlement 396/2005.
- Résidus de contaminants chimiques selon le règlement 2023/915.
- Tous les additifs / enzymes / arômes utilisés répondent aux normes de la législation applicable selon le règlement 1333/2008 / 1332/2008 / 1334/2008.