

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET	
	CAVIAR OSCIETRE OSCIETRA CAVIAR	
DC : 03/06/13 - MAJ : 02/02/23	Réf : STURGEON_QUAL_PLAN 5_FT_FT OSCIETRE_V07	



PRODUIT / PRODUCT

Désignation produit <i>Product designation</i>	CAVIAR OSCIETRE OSCIETRA CAVIAR
Espèce des poissons <i>Fish species</i>	Acipenser Gueldenstaedtii (Osciètre) Acipenser Gueldenstaedtii (Oscietra)
Origine des poissons <i>Origin of fish</i>	Poissons d'aquaculture Fish of aquaculture origin
Ingrédients <i>Ingredients</i>	Cœufs d'esturgeon , sel, conservateur : E 285 Sturgeon eggs , salt, preservative : E 285
DDM <i>Shelf life</i>	550 jours / 18 mois 550 days / 18 months
Conditions de conservation (transport –stockage) <i>Conditions of conservation (transport – storage)</i>	A une température comprise entre +0°C et +4°C. Pour une meilleure conservation des qualités organoleptiques du caviar, les boîtes doivent impérativement être stockées à plat. At a temperature between +0°C and +4°C. For a better preservation of the organoleptic qualities of the caviar, the boxes must be stored flat.
Conditions d'utilisation <i>Conditions of use</i>	Prêt à consommer Ready to eat
Caractéristiques organoleptiques <i>Organoleptic characteristics</i>	Taille du grain : > 2.5 mm Grain size : > 2.5 mm Couleur : brun à brun foncé Color : Brown to dark brown Texture : ferme à fondant texture : firm to fondant
Conditionnement <i>Packaging</i>	De 10g à 500g – Boîtes aluminium / métal ou verrines sous vide (selon le grammage) 1000 g – Boîte métallique traditionnelle (poids variable) From 10g to 500g – Vacuum packed aluminum / metal tin or vacuum packed verrine (depending of the weight) 1000g –Traditional metal tin (variable weight)
Numéro d'agrément <i>Approval number</i>	FR 17.331.003 CE



VALEURS NUTRITIONNELLES (Résultats pour 100g) / NUTRITIONAL VALUES (for 100g)

Energie / Energy	1104 kJ / 265kcal
Lipides / Lipids	17 g
Dont acides gras saturés Of which saturated fatty acids	3.7 g
Glucides / Total carbohydrates	2.1 g
Dont sucres / Of sweets	0.9 g
Protéines / Protein	27 g
Sel / Salt	3.3 g
Sodium / Sodium	1.32 g


CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Escherichia coli	< 10
<i>Escherichia coli</i>	
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10
<i>Sulphite-reducing anaerobe</i>	
Staphylocoques coagulase (+)	< 10
<i>Coagulase-positive staphylococci</i>	
Salmonelles	Absence dans 25g
<i>Salmonella</i>	<i>Absent in 25g</i>
Listéria monocytogènes	Absence dans 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Absent in 25g</i>


INFORMATIONS DIVERSES / MISCELLANEOUS INFORMATION

Allergènes	Se référer à la « fiche Allergènes » (sur simple demande)
<i>Allergens</i>	<i>See the « Allergens Sheet » (available upon request)</i>
OGM	Le produit est conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM selon la réglementation UE.
<i>GMO</i>	<i>The product is conventional. Not subject to GMO labelling according to EU regulations.</i>
Origines	Se référer à la « Fiche Origines » (sur simple demande)
<i>Origin</i>	<i>See the « Origins Sheet » (available upon request)</i>
Ionisation	Le produit n'est pas ionisé
<i>Irradiation</i>	<i>The product is not irradiated</i>
Traitement thermique	Le produit n'a subi aucun traitement thermique tel que la pasteurisation, la stérilisation ou la congélation
<i>Heat treatment</i>	<i>The product has not undergone any heat treatment such as pasteurization, sterilization or freezing</i>
Contaminants environnementaux	Conformes à la réglementation européenne
<i>Environmental contaminants</i>	<i>Comply with EU regulations.</i>
Emballage alimentaire	Le produit est conditionné dans un emballage alimentaire, autorisé pour le contact des denrées, selon la réglementation UE.
<i>Food packaging</i>	<i>The product is packaged in a food packaging, authorized for the contact of foodstuffs, according to EU regulation.</i>
Nanoparticules	Le produit est exempt de nanoparticules
<i>Nanoparticles</i>	<i>The product is free of nanoparticles</i>

Rédaction / Writing

Sandrine HORNYCH

Visa

