

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / PRODUCT DATA SHEET	
	CAVIAR BELUGA FRANCAIS FRENCH BELUGA CAVIAR	
DC : 12/02/21 - MAJ : 23/02/23	Réf : STURGEON_QUAL_PLAN 5_FT_FT CAVIAR BELUGA FRANCAIS_V01	



PRODUIT / PRODUCT

Désignation produit <i>Product designation</i>	CAVIAR BELUGA FRANCAIS <i>FRENCH BELUGA CAVIAR</i>	
Espèce des poissons <i>Fish species</i>	Huso Huso <i>Huso Huso</i>	
Origine des poissons <i>Origin of fish</i>	Poissons d'aquaculture <i>Fish of aquaculture origin</i>	
Ingrédients <i>Ingredients</i>	Œufs d'esturgeon , sel, conservateur : E 285 Sturgeon eggs , salt, preservative: E 285	
DDM <i>Shelf life</i>	550 jours / 18 mois <i>550 days / 18 months</i>	
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. <i>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.</i>	
Conditions d'utilisation <i>Conditions of use</i>	Prêt à consommer <i>Ready to eat</i>	
Caractéristiques organoleptiques <i>Organoleptic characteristics</i>	Taille du grain : > 2.5 mm <i>Grain size : > 2.5 mm</i> Couleur : de grise à noire <i>Color : Grey to black</i> Texture : fragile <i>texture : fragile</i>	
Conditionnement <i>Packaging</i>	30g, 50g, 100g et 200g – Boîtes aluminium sous vide <i>30g, 50g, 100 et 200g – Vacuum packed aluminum tins</i>	
Numéro d'agrément <i>Approval number</i>	FR 17.331.003 CE	



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

Energie / Energy	1214 kJ / 292kcal
Lipides / Lipids	20 g
Dont acides gras saturés <i>Of which saturated fatty acids</i>	4.1 g
Glucides / Total carbohydrates	1.1 g
Dont sucres / Of sweets	0.5 g
Protéines / Protein	25 g
Sel / Salt	3.12 g
Sodium / Sodium	1.40 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

