

FABRIQUE DE CONSERVES & SEMI-CONSERVES

AZAIS & POLITO



FICHE TECHNIQUE

FT87

MOULES FARCIES SETOISE 72CL BC 630g SAVEURS DU MIDI

Date :

Visa Qualité :



Code Produit : 87

Poids Net : 630g

Poids Brut : 1115g

Conditionnement : 3.00

DLC en jours : 600

N° AGREMENT CEE : FR 34.301.067 CE

Dimensions en cm

Longueur :

Largeur : 8.40

Hauteur : 12.80

Profondeur :

Volume : 0.72

Gencod

3288371110062



3 288371 110062

PRESENTATION

Plat typiquement Sétois, Nos Moules Farcies sont fabriquées dans le respect du Savoir-Faire et des recettes d'Antan. Le travail est entièrement artisanal et manuel. Les Moules sont farcies à la main avec de la farce pur porc parfumée aux aromates du Midi.

Cette spécialité sétoise par excellence est fabriquée avec des matières premières de premier choix, en particulier avec de grosses moules.

Nos Moules Farcies sont un produit naturel garantie sans colorant.

INGREDIENTS

MOULE farcie 60% (Farce pur porc : ŒUF frais, Viande de porc (France*), PAIN, Ail, Persil, Poivre, Sel), Sauce (Eau, Tomate, Oignon, Carotte, Vin Blanc, Concentré de tomate, Sel, Poireau, Huile d'olive vierge extra, Epaississant : Farine de graines de caroube, ŒUF et Plantes aromatiques).

*Issus d'animaux nés, élevés et abattus en France

CONSERVATION

A conserver au sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours.

CONSEILS D'UTILISATION

Cette préparation est prête à l'emploi. Pour les apprécier au mieux, faites réchauffer le contenu du bocal à feu doux, puis dresser les Moules farcies sur un plat accompagnées de riz, spaghettis "Al Dente" ou pommes de terre à votre convenance.

Ready to use. For best taste, reheat the jar content on low heat and accompany the Stuffed Mussels at your convenience with rice, "Al Dente" spaghetti or potatoes.

DONNEES LOGISTIQUE

Nb. Colis / Couche

Nb. UVC / colis

3.00

Code douane :

160553102

Nb. Colis / Palette

Nb. UVC / couche

Nb. Couches / Palette

Nb. UVC / Palette

QUALITE

PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

La couleur : La sauce est marron rouille, rouge avec les moules apparentes (partie noire)

L'odeur : Elle correspond à la tomate, épices et moules. Elle ne doit pas être persistante.

La texture : La sauce est liquide, homogène avec les moules apparentes.

La saveur : Caractéristique des traditionnelles Moules farcies de la Gastronomie Sétoise.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PRODUIT STERILISE - ANALYSE : Recherche de Bacillus cereus (abs dans 1g de produit), Anaérobies Sulfites

Réducteur (abs dans 1g de produit). Contrôle de la stabilité : Bombage, flochage, fuitage, aspect sertissage, odeur,

aspect de la texture, pH témoin 22°C, pH 37°C et 55°C, examen microscopique

INFORMATIONS

Allergènes: MOLLUSQUES (moules), GLUTEN (pain), OEUFS

Sans OGM, Non ionisé.

Valeurs nutritionnelles

Valeurs pour 100g

Energie en KCal : 88.00

Energie en KJ : 369.00

Protéines / Proteins (g) : 8.00

Glucides / Carbohydrates (g) : 3.30

dont sucres / of which sugar (g) : 0.80

Matières grasses / Lipids (g) : 4.50

dont A.G. Saturés / of which saturated fats (g) : 1.70

Fibres / Fibers (g) : 1.30

AZAIS POLITO

Parc Aquatechnique - 34203 SETE CEDEX

Tél : 04 67 51 89 89 - Fax : 04 67 43 26 92 E-mail : contact@azais-polito.fr

FABRIQUE DE CONSERVES & SEMI-CONSERVES
AZAIS & POLITO



FICHE TECHNIQUE

FT87

MOULES FARCIES SETOISE 72CL BC 630g
SAVEURS DU MIDI

Date :

Visa Qualité :

Sel (g) : 1.20