

# FABRIQUE DE CONSERVES & SEMI-CONSERVES

# AZAIS & POLITO



## FICHE TECHNIQUE

FT186

### VELOUTE DE LANGOUSTINE 1/3 BC 320g SAVEURS DU MIDI

Date :  
Visa Qualité :



Code Produit : **186**  
Poids Net : **320g**  
Poids Brut : **546g**  
Conditionnement : **6.00**  
DLC en jours : **900**  
N° AGREMENT CEE : FR 34.301.067 CE

**Dimensions en cm**  
Longueur :  
Largeur : **6.60**  
Hauteur : **10.50**  
Profondeur:  
Volume : **0.37**

Gencod  
**3288371110253**  
  
3 288371 110253

<b>PRESENTATION</b>	Notre Velouté est certainement un des plus concentré du marché ! Elaboré dans le respect du savoir faire de notre Maison et de la tradition Sétoise, il est un véritable concentré de saveurs... L'utilisation de matières premières d'excellente qualité (sans colorant) ainsi que sa méthode artisanale de fabrication confère à ce produit un positionnement HAUT DE GAMME.		
<b>INGREDIENTS</b>	Eau, Tomate, LANGOUSTINE 20%, Oignon, Vin Blanc, Carotte, Concentré de tomate, Sel, Huile d'olive vierge extra, LAIT, Poireau, Epaisissant : Farine de graines de caroube, Plantes aromatiques, Gélifiant : Carraghénane (extrait d'algues marines) et Epices.		
<b>CONSERVATION</b>	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et à température ambiante. Après ouverture, se conserve au réfrigérateur 2 à 3 jours.		
<b>CONSEILS D'UTILISATION</b>	POUR 2 A 3 ASSIETTES Versez le contenu du bocal dans une casserole additionné d'un demi volume du pot d'eau, puis portez à ébullition. Servir dans une soupière accompagné de nos Croûtons à l'Ail nappés de notre Rouille Sétoise aux oeufs frais. Vous pouvez également mettre à cuire dans ce délicieux velouté nos petites Pâtes Safranées cuisson "Al dente".		
<b>DONNEES LOGISTIQUE</b>	<b>Nb. Colis / Couche</b>	14	<b>Nb. UVC / colis</b> 6.00
	<b>Nb. Colis / Palette</b>	70	<b>Nb. UVC / couche</b> 84.00
	<b>Nb. Couches / Palette</b>	5	<b>Nb. UVC / Palette</b> 420.00
<b>QUALITE</b>	PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)		
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	La couleur : Elle peut varier du beige clair au marron rouille en fonction de la saison. Le velouté présente souvent un dépôt naturel dû à des particules de poisson en suspension. L'odeur : Celle de la Langouste, des épices et des aromates. Elle ne doit pas être persistante. La texture : Celle d'une suspension épaisse. La saveur : Caractéristique des mélanges des produits de la mer et des épices de la gastronomie Sétoise.		
<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	PRODUIT STERILISE ANALYSE : Recherche de Bacillus cereus (absence dans 1g de produit), Anaérobie Sulfito Réducteur (absence dans 1g de produit) Contrôle de la stabilité : bombage, flochage, fuitage, aspect du sertissage, odeur, aspect de la texture, pH témoin 22°C, pH 37°C et 55°C, examen microscopique.		
<b>INFORMATIONS</b>	Allergènes: CRUSTACES (langoustines) - LAIT  Sans OGM, Non ionisé.		
<b>Valeurs nutritionnelles</b>	Valeurs pour 100g		
	Energie en KCal	:	32.00
	Energie en KJ	:	132.00
	Proteines / Proteins (g)	:	3.00
	Glucides / Carbohydrates (g)	:	1.30
	dont sucres / of which sugar (g)	:	1.30
	Matières grasses / Lipids (g)	:	1.40
	dont A.G. Saturés / of which saturated sats (g)	:	0.31
	Fibres / Fibers (g)	:	1.30
	Sel / or salt (g)	:	1.10

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