



<b>Espèce / Famille :</b>	<i>Nephrops norvegicus</i> / <i>Nephropsidae</i>	
<b>Dénomination commerciale :</b>	Langoustine	
<b>Dénomination officielle :</b>	Langoustine	
<b>Zone de pêche :</b>	Océan Atlantique Nord-Est (Zone FAO 27 : détroit de Skagerrak, Kattegat et mer du Nord)	
<b>Qualité :</b>	Surgelée mer	
<b>Transformation :</b>	Aussitôt pêchées, les langoustines sont surgelées à bord des bateaux dans les heures qui suivent, puis conditionnées et stockées à -25°C. Elles sont surgelées « semi I.Q.F » et « rangées » dans des boîtes illustrées de 800g net et 1kg brut, puis conditionnées en master cartons de 12 boîtes.	
<b>Conditionnement :</b>	Master carton de 12 boîtes de 1 kg brut et 800g net.	
<b>Etiquetage :</b>	Chaque carton est étiqueté conformément aux législations française et européenne en vigueur. Y figurent : la dénomination commerciale, la taille du produit, le nom scientifique et la zone de pêche de l'espèce / le numéro d'agrément sanitaire U.E / la date de production / la date limite de consommation / le poids brut et le poids net / la présence de l'additif E222.	
<b>Additifs :</b>	Les langoustines sont surgelées en mer. Additif E222 - bisulfite de sodium - (<150mg/kg)	
<b>Palettisation :</b>	40 cartons de 12 boîtes de 1kg brut / palette europe 80x120 / soit : 480 kg	
<b>Normes microbiologiques :</b> (germes/gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) :	10000
	Coliformes à 44°C (m) :	10
	Staph.Aureus (m) :	100
	An. SR à 46 C (m) :	10
	Salmonelles :	Abs. dans 25g
<b>Valeurs nutritionnelles :</b>	Calories :	95 Kcal - 396 Kj
	Protéines :	19,6 gr
	Lipides :	1,3 gr
	Glucides :	0,8 gr
<b>Conservation :</b>	-18°C en permanence.	
<b>DLUO :</b>	24 mois après la date de surgélation.	

Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-mer.

MAJ : 29/05/13