MAISON DE LA GASTRONOMIE
DEPUIS
CAUDALIE
1998
BIARRITZ



La Moule en tempura

Produit surgelé

IFS Food

Composition :

DESCRIPTION PRODUIT : Chair de moule cuite enrobée d'un léger tempura.

CARACTERISTIQUE PRODUIT : Pièce d'environ 5g, soit en moyenne, 200 pièces/kg, ou 1200 pièces au carton

Ingrédients : Chair de MOULE cuite du Pacifique (65%) (Mytilus chilensis (MOLLUSQUES), élevée au Chili), Tempura (35%) (eau, farine de BLÉ (GLUTEN), huile de tournesol, amidon modifié (contient SULFITES), sel, poudres à lever (E-450, E-500), colorant (E-100)).

Peut contenir des traces de : POISSON, CRUSTACÉS, SOJA, LAIT, ŒUF, CÉLERI, MOUTARDE
OGM : ce produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'OGM, d'après les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Produit élaboré en Espagne dans un atelier certifié IFS.

Format(s) :

Réf. 153339 / Colis de 6 sachets de 1kg / EAN UV : 3555660153339 / EAN Colis : 13555660153336

Conseils de mise en œuvre :

Frire les tempuras de moules 2 à 3 min dans une huile abondante chaude (180-190°C). Ne pas frire beaucoup d'unités à la fois afin de maintenir la température de l'huile. Après friture, déposer les tempuras de moules sur un papier absorbant.

Valeurs nutritionnelles moyennes (x100g) :

Energie	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
184 Kcal – 773 KJ	7,8g	1,2g	17g	2,5g	12g	1,0g

Critère de contrôle (microbiologiques, physiques, chimiques …) :

Nos critères microbiologiques sont fondés sur le règlement (CE) n° 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses modifications ultérieures.

Critère	Paramètre	Niveau maximal admis	Niveau maximal recommandé
Hygiène des procédés	Escherichia Coli	1000 ufc/g	100 ufc/g
Hygiène des procédés	Bacillus Cereus	1000 ufc/g	100 ufc/g
Sécurité alimentaire	Salmonelle	Absence ufc/25g	Ne s'applique pas
Sécurité alimentaire	Listéria monocytogènes	100 ufc/g	10 ufc/g

Conditionnement :

Réf. 153339	Unités/carton : 6	Cartons/palette : 108	Cartons/couche : 9	Nbr couches : 12	Long.(mm) : 390	Larg.(mm) : 253	Haut.(mm) : 155
	Palette : Europalette	Long.(cm) : 120	Larg.(cm) : 80	Haut.(cm) : 201			

Stockage - Conservation :

Plusieurs mois à -18 °C selon la DDM
DDM (production) : 24 mois
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Voir la vidéo

Découvrez toutes nos Collections : www.caudalie-biarritz.com

CAUDALIE
BP 191 - F 64204 BIARRITZ CEDEX
Tél. +33 (0) 5 59 22 11 00
E-mail : contact@maison-caudalie.com
Site web : www.caudalie-biarritz.com

Date de création : 19/02/2011
Date de m.a.j. : 18/09/2026 - 16
Archivage : QUALITE 4 ans
VISA SQ