



EL HABIB FISH Sarl

Poissons frais en gros & congelé.

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT	
PUNTILLA	
INFORMATIONS GENERALES	
PAYS	MAROC
PRODUIT	PUNTILLA
DESCRIPTION DU PACKAGING	
MATIERE	Plastique Alimentaire (PEBD) Transparent
COULEUR	Blanche
INFORMATIONS D'ETIQUETAGE	
1-DATE DE PEREMPTION	voir sur le carton
2-ESPECE	ALLOTEUTHIS MEDIA
3-METHODE DE PRODUCTION	congélation à terre
4-POIDS NET	10 KG
5-GLAZURAGE	0%
6-NOM DU FOURNISSEUR	EL HABIB FISH SARL
7-CONDITIONS DE CONSERVATION	à garder à une T° inférieure ou égale à -18°C
8-N° DU LOT	voir sur le carton
9- TYPE DE PECHE	PECHE ARTISANALE (PAR NASSE)
10- LA ZONE DE CAPTURE	FAO 34
SPECIFICATIONS ANALYTIQUES	
1- PRESCRIPTION	Espèce : ALLOTEUTHIS MEDIA
2- DUREE DE CONSERVATION	Ne pas consommer après 24 mois de la date de congélation
3- CONDITIONS TECHNIQUES DE L'EMBALLAGE	Plastique de polyéthylène de qualité alimentaire (PEBD.)
4- PARAMETRES PHYSIQUES	Dessiccation par le froid : absence Matière étranger : absence
5- PARAMETRES CHIMIQUES	Antibiotique : absence Mercure : absence Cadmium : absence Cuivre : absence Plomb : absence
6- PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES	La flore mesophile aérobie totale : 10^6 ufc/g au maximum Entérobactéries : 10^3 ufc/g au maximum Coliformes : 10^3 au maximum Salmonella : absence en 25g
7- PARAMETRES ORGANOLEPTIQUES (aspect, odeur, couleur, saveur,...)	Staphylocoques aureus : 10^2 ufc/g au maximum Correspond au barème de cotation recommandé par l'U.E.

Le 16/12/2019

EL HABIB FISH SARL
HAY EL MASSIRA III
DAKHLA