

## SPÉCIFICATIONS DE LA POUDRE DE CARAPACE DE CREVETTE



### Les Pêcheries Marinard Ltée

41, rue de l'Entrepôt, Rivière-au-Renard (Québec) Canada G4X 5L3 Tél./Tel. : (418) 269-3381 Téléc./Fax : (418) 269-5727

|  |   |            |
|--|---|------------|
| <b>Produit :</b>   | Poudre de carapace de crevette  | 26-10-2014 |
| <b>Apparence, goût, arôme</b>  | Poudre rose/marron. Goût de carapace de crevette lorsqu'elle est diluée avec de l'eau.  |            |
| <b>Étiquetage/déclaration obligatoire :</b>  | Voir liste des ingrédients<br>Peut contenir du polyphosphate de sodium<br>Peut contenir des traces de poisson   |            |
| <b>Description de produit :</b>  | La poudre est fabriquée à partir de la captation des résidus de crevette générés par la cuisson et le décorticage de la crevette entière (carapaces, antennes, pattes, chair et autres parties de la crevette) pour ensuite être séchée et broyée finement. La poudre de carapace de crevette est fabriquée sous la supervision stricte du département du contrôle de la qualité. |            |
| <b>Application :</b>   | Pour une utilisation dans les soupes, les sauces, bouillons et comme ingrédient naturel de fruits de mer. Pour tous les consommateurs, sauf les personnes allergiques   |            |
| <b>Liste des ingrédients dans l'ordre décroissant de poids conforme à la réglementation canadienne</b> | Poudre de carapace de crevette, sel,<br>Peut contenir du polyphosphate de sodium  |            |

### Valeurs nutritives :

| Les valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g: |          | Paramètres analytiques pour la relâche du produit et CoA (pour 100g): |      |     |      |                               | Méthode analytique |
|---|----------|---|------|-----|------|-------------------------------|--------------------|
| Énergie :                                       | 263 kcal | Teneur en eau   | 10   | g   | Max  | 100 °C/Gravimétrie            |                    |
|   | 1101 kj  | Protéine (N x 6.25)   | 40   | g ± | 6    | kjeldahl                      |                    |
| Protéines :                                     | 40 g     | Sel (NaCl)  | 1    | g ± | 1    | Titration w/AgNO <sub>3</sub> |                    |
| Sel :   | 1 g      | Gras :  | 4.5  | g ± | 2    | Extraction GC                 |                    |
| Sodium :  | 0.26 g   | Cendres :   | 35   | g ± |      | 550°C/Gravimétrie             |                    |
| Gras :  | 4.18 g   |   |      |     |      |                               |                    |
| Saturés   | 0.88 g   |   |      |     |      |                               |                    |
| Mono insaturés                                  | 1.61 g   | <b>Autres paramètres</b>  |      |     |      |                               |                    |
| Poly insaturés                                  | 1.48 g   | Granulométrie   | 100% | <   | 2000 | µ                             |                    |
| Autre (s)                                       | g        |   |      |     |      |                               |                    |
| Carbohydate :                                   | 12 g     |   |      |     |      |                               |                    |
| Sucre (total)                                   | <0.5 g   |   |      |     |      |                               |                    |
| Fibre   | 12 g     |   |      |     |      |                               |                    |

### Paramètres microbiologiques pour la relâche du produit et CoA:

| Micro-organismes       | Max. cfu/g        | Méthode de référence    |
|------------------------|-------------------|-------------------------|
| Compte total :         | 50 000            | MFHPB-33 (Santé Canada) |
| Entérobactéries :      | 100               | MFLP-09 (Santé Canada)  |
| Escherichia coli       | <10               | MFHPB-34 (Santé Canada) |
| Salmonella             | Négatif dans 25 g | MFHPB-20 (Santé Canada) |
| Levures et moisissures | 1000              | MFHPB-32 (Santé Canada) |

|                        |  |
|------------------------|--|
| Durée de vie :         | 15 mois. Conserver à une température de maximum 20 <sup>0</sup> Celcius dans un emballage fermé  |
| Entreposage            | Ce produit doit être conservé dans un endroit sec à température ambiante loin des sources de chaleur et de la lumière. (la durée de conservation est évaluée après entreposage à 20 degrés C). |
| Manipulation :         | Des bonnes pratiques de fabrication doivent être suivies et l'emballage doit être refermé immédiatement après usage.   |
| Mise en sac :          | Super sacs. Poids par super sac : 400 kg net<br>Sac de polyéthylène avec doublure noir à l'intérieur   |
| Détails à l'étiquetage | Identifié avec: le nom et l'adresse du fabricant, numéro de lot, le nom et le code du produit, la date de production, la date de la durée de vie et les ingrédients                            |

**Données de sécurité alimentaires:**

|                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Matériaux d'origine animale: | Crevette                             |
| Métaux lourds                | Conforme à la législation canadienne |
| Pays d'origine               | Canada                               |

**Cette fiche de spécifications peut être modifiée sans notification préalable, sauf accord contraire. S'il vous plaît, nous consulter pour la confirmation de la dernière édition de cette fiche de spécifications**