

FICHE TECHNIQUE :  
**RILLETES D'ESTURGEON PRUNIER –  
 ESTURGEON FUMÉ**

TECHNICAL SPECIFICATIONS SHEET :  
**PRUNIER STURGEON'S RILLETES  
 WITH SMOKED STURGEON**



HUSO SAS  
 La Veyssière  
 24190 Neuvic  
 Tel :+33 (0)5.53.80.89.57  
[qualite@caviar-huso.com](mailto:qualite@caviar-huso.com)

Référence /  
 Reference:

**FT/DER/115.A**



Date de création /  
 Création date :

04/08/23

Date de revue /  
 Updated on:

Nombre de pages = 3

**INGREDIENTS**

Filet de **poisson** (esturgeon *Acipenser spp*) (63% dont 42% fumé), crème fraîche [crème pasteurisée (**lait**), ferments lactiques], chapelure [farine de blé (**gluten**), sel], jus de citron, huile d'olive vierge extra, sel, poivre, thym.

Filet d'esturgeon transformé en France FR 24 309 005 CE. Issu de poissons de notre élevage, poissons d'origine UE.

Allergènes : POISSON, GLUTEN, LAIT

**INGREDIENTS**

Sturgeon fillets (**sturgeon** *Acipenser spp*) (63% with 42% smoked), sour cream [pasteurised cream (**milk**), lactic acid bacteria, breadcrumbs [wheat flour (**gluten**), salt], lemon juice, extra virgin olive oil, salt, pepper, thyme.

Sturgeon fillets processed in France FR 24 309 005 CE. Fishes are bred in our farm. Sturgeon's origin: UE

Allergens: FISH, GLUTEN, MILK

**PROCESS DE TRANSFORMATION**

Préparation et pesée des ingrédients, cutterage et malaxage, conditionnement, en capsulage (CCP), stérilisation (CCP), séchage, étiquetage, stockage

**TRANSFORMATION PROCESS**

Preparation and ingredients weighing, puree and mixing, conditioning, encapsulation (CCP), sterilisation (CCP), drying, labelling, storage.

**OGM ET IONISATION**

Le produit et les ingrédients utilisés ne contiennent pas d'OGM à déclarer, tels que définis par les règlements CE N° 1829/2003 et N° 1830/2003. Le produit et les ingrédients utilisés n'ont pas subi de traitement ionisant

**GMO AND IONISATION**

Products and ingredients are GMO-free, as per rules CE N° 1829/2003 and N° 1830/2003. Products and ingredients have not been through any ionisation process

**CARACTERISTIQUES PRODUIT**

Produit tartinable de couleur beige, comportant quelques herbes de Provence. Produit exempt de corps étrangers

**PRODUCT'S CHARACTERISTICS**

Spreadable product, beige shade, with herbes de Provence. Product free from any foreign materials.

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Produit appertisé. Le règlement CE 2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, ne définit pas de critères spécifiques à ce produit. Validation de la qualité microbiologique par test de stabilité (Incubation 7 jours à 37°C et 55°C).

pH .....5,94

**MICROBIOLOGICAL ASPECTS**

Hermetically sealed product. The modified CE regulation 2073/2005 concerning microbiological aspects for food products do not define any specific criteria for this product. Validation of the microbiological quality using stability test (A 7-day incubation period at 37°C and 55°C)

pH ..... 5,94

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G	
Valeur énergétique	758,28 kJ, 182,13 kcal
Matière grasse	11,81 g
<i>Dont acide gras saturés</i>	5,79 g
Glucides	3,73 g
<i>Dont sucre</i>	1,06 g
Protéines	12,26 g
Sel	0,15 g

NUTRITION FACTS PER 100 G	
Calorific value	758,28 kJ, 182,13 kcal
Fat level	11,81 g
<i>Including saturated fat</i>	5,79 g
Carbohydrates	3,73 g
<i>Including sugar</i>	1,06 g
Protein	12,26 g
Salt	0,15 g

CONDITIONNEMENT				
Unité de vente / Sell unit	Température de stockage recommandée / Recommended storage temperature	DDM/ Shelf life	Format en grammes (poids net) / Available in (net weight in grams)	Commentaires / Comments
Verrines au contact alimentaire / Glass jar suitable to stock food	Endroit frais et sec / Fresh and dry storage	4 ans (DDM) 4 years (total shelf life) / 2 ans (garantie à réception) 2 years (from receiving date)	90	3475820000054

#### CONSEILS DE CONSOMMATION

À conserver au réfrigérateur après ouverture.  
À consommer rapidement

#### CONSUMPTION RECOMMENDATION

Once opened, keep refrigerated.  
Consume quickly

#### CONFORMITE EMBALLAGE

Certificat d'alimentarité  
conformes aux directives UE/  
N°1935/2004 et N°94/62/EC  
Disponible sur demande

#### TINS SIZES AND WEIGHTS

Food certificate  
conforms to UE  
directives: N°1935/2004  
et N°94/62/EC  
Available upon request

#### AGRÉMENT SANITAIRE

