

FICHE DE SPECIFICATIONS DU PRODUIT  
PRODUCT SPECIFICATIONS SHEET

CRAB-ISL-SAL

V2 Page 1/9

I. INFORMATIONS GENERALES / GENERAL INFORMATION

Fournisseur / Supplier	Royal Iceland
Nom du produit / Product name	Crab meat from body
Marque / Brand	Royal Iceland
Code fournisseur / Supplier product code	965425

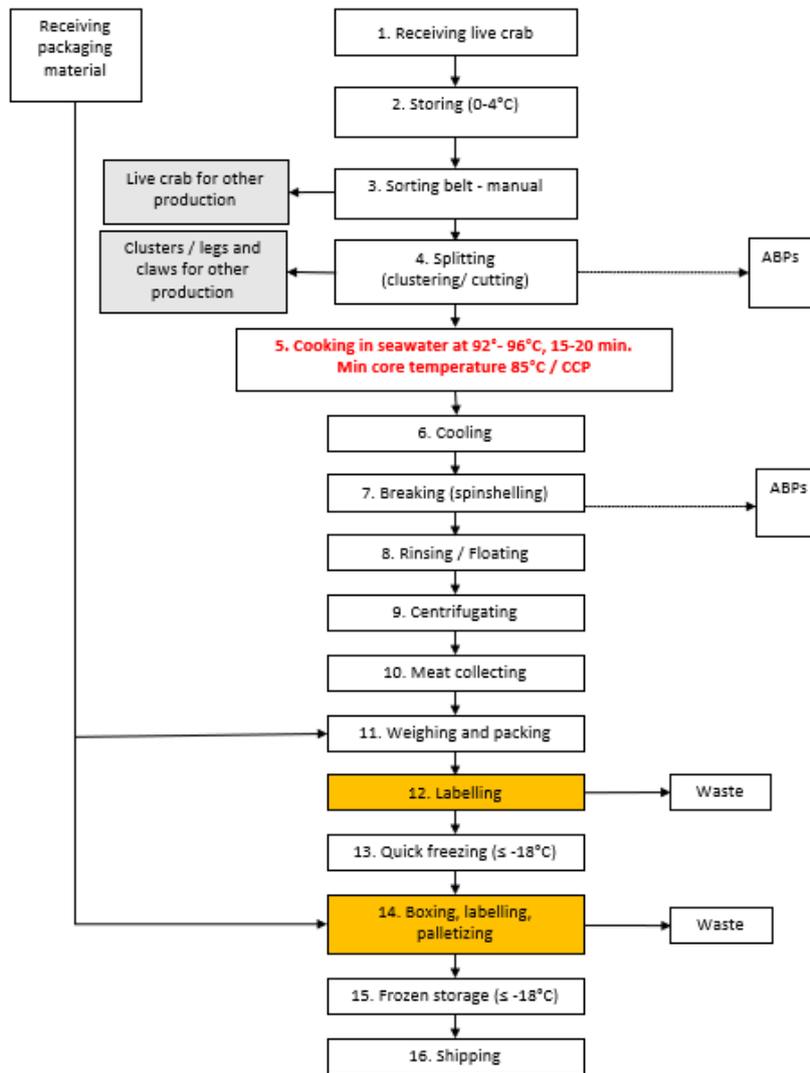
II. DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

Dénomination légale du produit / Product legal name	Crab (latin name: <i>Cancer irroratus</i> )
Description du produit / Product description	Crab meat from body, cooked (also called salat meat)
Pays de fabrication / Country of manufacture	Iceland
Numéro d'agrément sanitaire (si applicable) / Approval number (if applicable)	IS A428 EFTA

Poids ou volume net de l'unité / Unit net weight or volume	500 g
Poids brut ou volume brut de l'unité / Unit gross weight or volume	530 g
Poids net égoutté (pour les denrées avec liquide de couverture) / Unit drained weight (for foods with covering liquid)	N/A
Poids brut colis / Case gross weight	6360 g
Nombre d'unités par colis / Number of units/case	12
Numéro de boîte sur palettes Euro / box number on euro pallets	12 box in layer and 9 layer's on pallet 12 x 9 = 108 box 108 x 6 kg = 648 kg on pallet
Numéro de boîte sur palettes industrielles / box number on industrial pallets	15 box in layer and 9 layer's on pallet 15 x 9 = 135 box 135 x 6 kg = 830 kg on pallet

Process à déclarer / Processes to be declared :

<input type="checkbox"/> surgelé / deep frozen	<input type="checkbox"/> pré-cuit / pre-cooked	<input type="checkbox"/> stérilisé dans l'emballage / sterilized into packaging	<input type="checkbox"/> salé / salted
<input checked="" type="checkbox"/> congelé / frozen	<input type="checkbox"/> pasteurisé / pasteurized	<input type="checkbox"/> frit / fried	<input type="checkbox"/> saumuré / in brine
<input type="checkbox"/> cru / raw	<input type="checkbox"/> pasteurisé dans l'emballage / pasteurized into packaging	<input type="checkbox"/> pré-frit / pre-fried	<input type="checkbox"/> confit / candied
<input checked="" type="checkbox"/> cuit / cooked	<input type="checkbox"/> stérilisé / sterilized	<input type="checkbox"/> fumé / smoked	
<input type="checkbox"/> autres, préciser / other, please specify :			



Par la signature de cette fiche de spécifications produit, le fournisseur s'engage à respecter la réglementation européenne en vigueur en matière d'utilisation des additifs, des standards microbiologiques, d'utilisation des pesticides, des substances médicamenteuses et autres contaminants, d'utilisation d'ingrédients ionisés et génétiquement modifiés et en matière d'emballage / By signing this product specifications sheet, the suppliers undertakes to comply with the european regulations on the use of additives, microbiological standards, use of pesticides, drug substances and other contaminants, use of irradiated genetically modified ingredients and packaging material

**For Royal Iceland:**

Date: 20.2.2024	Company stamp :
Name, position and signature : Kristin A. Þórarinsdóttir Head of quality and product development	 <b>Royal Iceland hf.</b> Kt. 601299-3999 Vsk. 65422 Hafnarbakka 11, 260 Reykjanesbær

**For :**

Date :	Cachet de la société / Company stamp :
Nom, fonction et signature / Name, position and signature :	

**III. COMPOSITION**

Ingrédients par ordre décroissant / Ingredients in descending order	% (indiquer les pourcentages des ingrédients cités dans la dénomination du produit / please indicate the percentages of ingredients in legal name)	Sous-ingrédients (pour les ingrédients composés) / Sub-ingredients (for compound ingredients)			Pays d'origine (si Japon, préciser la préfecture) / Country of origin (if Japan, please specify the prefecture)	Statut OGM (OGM, non-OGM, IP*) / GMO status (GMO, non-GMO, IP*)
			%	Origine végétale (maïs, blé...) / Vegetable origin (corn, wheat...)		
Crab meat	Crustaceans 100%				Iceland	No
Total :	100%					

\* filière IP (Identité Préservée) = filière au sein de laquelle des analyses sont réalisées à différents stades et l'origine conventionnelle est tracée et certifiée par un organisme extérieur / IP sector (Identity Preserved) = sector in which analysis are realized at different stages and the conventional origin is tracked and certified by an external organization

⇒ **Le produit contient-il des additifs (colorant, conservateur...) ? Si oui, merci de remplir le tableau suivant / Does the product contain food additives (colour, preservative...) ? If yes, please fill the following table :**

Nom / Name	N° E / E number	Catégorie – Rôle / Category – Way of use**
N/A		

\*\*Catégorie selon le règlement UE/1169/2011 – Annexe VII - Partie C / Category according to the european regulation EU/1169/2011 – Annexe VII – Part C

⇒ **Indiquer la liste des ingrédients à déclarer sur l'emballage (dans l'ordre décroissant) / Please detail the ingredient list to label (in descending order) :**

Crab meat, cooked
-------------------



<b>Pour les produits de la mer /</b> <i>For seafood products</i>	Espèce (nom latin) / <i>Species (latin name)</i>	Crab ( <i>Cancer irroratus</i> )
	Dénomination commerciale / <i>Commercial designation</i>	Cooked, Crab meat in tray (frozen)
	Calibre / <i>Caliber</i>	500 g in plastic tray with transparent lid
	Zone de pêche + engin de pêche / <i>Fishing area (FAO) + fishing gear</i>	FAO 27 + Traps
	Elevage + pays / <i>Fishfarming country</i>	N/A
<b>Pour les boissons alcoolisées /</b> <i>For alcoholic beverages</i>	Titre alcoométrique total / <i>Total alcoholic strength</i>	N/A
	% alcool distillé / <i>% of distilled alcohol</i>	N/A
	% alcool fermenté / <i>% of fermented alcohol</i>	N/A
	Degré plato / <i>Degree plato</i>	N/A
<b>Pour les produits contenant de l'alcool /</b> <i>For products with alcohol</i>	Pourcentage total d'alcool / <i>Alcohol total percentage</i>	N/A
<b>Pour les vinaigres /</b> <i>For vinegar</i>	% acidité / <i>% of acidity</i>	N/A
<b>Pour les fonds de soupe en poudre et autres produits à diluer /</b> <i>For soup stock in powder and other products to be diluted</i>	Taux de dilution / <i>Dilution rate</i>	N/A
<b>Pour les épices /</b> <i>For spices</i>	Epices débactérisées ? / <i>Thermally treated spices (to eliminate bacteria) ?</i>	<input type="checkbox"/> Oui / <i>Yes</i> <input checked="" type="checkbox"/> Non / <i>No</i>

⇒ Indiquer les caractéristiques organoleptiques / *Please indicate organoleptical characteristics :*

Aspect (couleur, taille, forme...) / <i>Appearance (colour, size, shape...)</i>	Orange
Goût / <i>Taste</i>	Fresh crab taste
Odeur / <i>Smell</i>	Fresh sea aroma
Texture / <i>Texture</i>	Firm meat

Produit prêt à consommer / *Ready to eat product*

Produit à préparer (à cuire, à diluer...) / *To be prepared (to be cooked, to be diluted...)*

Conseils de préparation / <i>Please specify preparation and usage (cooking guidelines) :</i>	Ready-to-eat after de-freezing. Defrost under refrigeration. Keep refrigerated after thawing. Do not refreeze.
--	--

#### IV. ALLERGENES / ALLERGENS

<b>Cocher ou compléter si les allergènes sont présents /</b> <i>Please tick or complete the boxes if the product contains allergens :</i>	<b>Allergènes présents dans le produit ? Préciser dans quel(s) ingrédient(s) /</b> <i>Is there allergen in the product ? Please specify in which ingredient(s)</i>	<b>Contaminations croisées possibles (sur la ligne, dans l'usine...) ? /</b> <i>Possible cross contaminations (on the production line, in the factory...) ?</i>	<b>A indiquer sur l'étiquette ? /</b> <i>To be labelled on the packaging ?</i>
<b>Céréales contenant du gluten (par ex. blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan ou leurs variétés hybrides) et leurs dérivés</b> <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Crustacés et dérivés</b> <i>Crustaceans and products thereof</i>	Yes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Œufs et dérivés</b> <i>Eggs and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Poissons et dérivés</b> <i>Fish and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Arachides et dérivés</b> <i>Peanuts and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Soja et dérivés</b>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<i>Soybeans and products thereof</i>			
<b>Lait et produits dérivés (incluant le lactose)</b> <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Noix par ex. amandes, noisette, noix du noyer, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et produits dérivés</b> <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Céleri et produit dérivés</b> <i>Celery and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Moutarde et produits dérivés</b> <i>Mustard and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Graines de sésame et produits dérivés</b> <i>Sesame seeds and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Dioxyde de soufre et sulfites</b> <i>Sulphur dioxide and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Lupin et produits dérivés</b> <i>Lupin and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mollusques et produits dérivés</b> <i>Molluscs and products thereof</i>	No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## V. CONSERVATION / PRESERVATION

Date de Durabilité Minimum ou Date Limite de Consommation (merci de préciser le format de la date : exemple : JJ.MM.AA, MM.JJ.AA...) / <i>Shelf life from production date (please specify how it is written : DD.MM.YY, MM.DD.YY...)</i>	24 months DD.MM.YYYY
Température de stockage / <i>Storage temperature</i>	≤ -18°C
Durée de conservation <b>après ouverture</b> / <i>Shelf life after opening</i>	24 hours
Température et conditions de stockage <b>après ouverture</b> / <i>Temperature and storage conditions after opening</i>	≤ 4°C

## VI. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION

⇒ Indiquer les informations nutritionnelles et énergétiques pour 100g ou 100 ml selon la réglementation européenne « INCO » UE/1169/2011 / *Please indicate the nutritional and energy informations per 100g or 100ml according to the european regulation EU/1169/2011*

Valeurs obtenues par /  
*Values obtained by :*

Calcul / *Calculation*    Analyse / *Analysis*

Pour / *For :*    100 g    100 ml

<b>Energie / Energy (kcal) : 92</b>
<b>Energie / Energy (kJ) : 390</b>
<b>Matières grasses / Fat (g) : 0.3</b>
dont acides gras saturés / <i>of which saturates (g) : 0</i>
<b>Glucides / Carbohydrates (g) : 0</b>
<b>Minéraux / minerals (g) : 0</b>
<b>Fibres alimentaires / Fibre (g) : 0</b>
<b>Protéines / Protein (g) : 22</b>
<b>Sel / Salt (g) : 0.4</b>

**VII. INFORMATIONS IONISATION ET OGM / INFORMATIONS CONCERNING FOOD IRRADIATION AND GMO**

⇒ Les informations doivent être conformes à la directive 1999/2/CE sur les aliments traités par ionisation et aux règlements européens CE/1829/2003 et CE/1830/2003 sur les organismes génétiquement modifiés et leurs étiquetages / *Informations must comply with Directive 1999/2/EC on foods exposed to ionizing radiation and with european regulations EC/1829/2003 and EC/1830/2003 on the Genetically Modified Organism and their labelling.*

	Oui / Yes	Non / No
Les ingrédients ou le produit fini subissent-ils un traitement ionisant pendant le procédé de fabrication ? / <i>Do you expose ingredients or the final product to ionizing radiation in production process ?</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

	Oui / Yes	Non / No
Le produit contient-il des ingrédients issus du maïs, soja, colza, riz ou de la betterave ? / <i>Does product contains any ingredients from corn, soya, rapeseed, rice or beet ?</i> <small>Exemples : Farine de soja – Graines de soja- Fibre de soja- isolat de protéines de soja - Protéine de soja texturée- Protéine végétale texturée – Protéine végétale hydrolysée – Lécithine de soja - Sauce soja- Huile végétale - Glycérides - Farine de maïs - Grains de maïs– Maïs – Maïs doux – Amidon – Amidon modifié – Sirop de glucose – Dextrose – Maltodextrine - Acide citrique – Citrate de sodium – Acide ascorbique - Ascorbate de sodium – Caramel - Acide Lactique - Gomme de Xanthane / <i>Exemples : Soya Flour - Soya Grits - Soya Fiber - Soya Protein Isolate - Textured Soya Protein - Textured Vegetable Protein - Hydrolysed Vegetable Protein - Soya Lecithin - Soy Sauce - Vegetable Oil – Glycerides - Corn Flour - Corn Grits – Corn – Sweetcorn – Starch - Modified Starch - Glucose Syrup – Dextrose – Maltodextrin - Citric Acid - Sodium Citrate - Ascorbic Acid - Sodium Ascorbate – Caramel - Lactic Acid - Xanthan Gum</i></small>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Si oui, merci de remplir le tableau suivant / *If yes, please fill the following table :*

Ingrédients / <i>Ingredients</i>	Origine végétale (maïs, soja...)/ <i>Vegetable origin (corn, soy...)</i>	A préciser / <i>To specify</i>	Pays d'origine de l'ingrédient / <i>Country of origin</i>
N/A		<input type="checkbox"/> OGM / <i>GMO</i> <input type="checkbox"/> non OGM / <i>non-GMO</i> <input type="checkbox"/> IP*	

	Oui / Yes	Non / No
Le produit contient-il des OGM ? / <i>Does product contain genetically modified material ?</i> Si oui, détailler le(s) ingrédient(s) concerné(s) / <i>If yes, please detail the concerned ingredient(s) :</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
L'étiquetage « contient des organismes génétiquement modifiés » est-il nécessaire sur ce produit ? / <i>Is it necessary to label the product with the mention : « contains genetically modified organism » ?</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**VIII. CERTIFICATION PRODUIT / PRODUCT CERTIFICATION**

	Oui / Yes	Non / No
Certificat Hallal ? / <i>Hallal certificate ?</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Casher ? / <i>Kosher certificate ?</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Agriculture Biologique ? / <i>Organic certificate ?</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Autres certificats ? A détailler / <i>Other certificate ? Please detail</i>		

**IX. CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL STANDARDS**

⇒ Les critères microbiologiques doivent être conformes au règlement européen CE/2073/2005 et ses modifications et aux critères internes de Foodex / *Microbiological standards must be compliant with the european regulation EC/2073/2005.*

CRITERE / <i>CRITERIA</i> *	VALEUR DE REJET (merci de préciser l'unité: cfu/g ou mpn/g – si absence, préciser dans combien de gramme) / <i>REJECT VALUE (please specify units: cfu/g or mpn/g – if absence please specify in how many grams)*</i>	FREQUENCE DE TEST / <i>TEST FREQUENCY</i> *
<b>Total plate count (TPC) 22°C CFU</b> (NMKL Nr. 86, 5th Ed., 2013)	≥100.000 cfu/g	Annually
<b>Coliform MPN</b> (ISO 4831:2006)	≥100 /g	Annually

<b>E. coli</b> MPN (ISO 7251:2005)	≥10 cfu/g	Annually
<b>Listeria*</b> CFU (PCR Assay UNI 03/09-11/13)	≥100 cfu/g	Annually
<b>Coagulase positive Staphylococci</b> CFU (NMKL Nr. 66, 5th ed 2009)	>100 cfu/g	Annually
<b>Salmonella</b> (PCR Assay UNI 03/07-11/13)	Positive/25g	Annually

*\*L. monocytogenes must not exceed 100 cfu/g for products placed on the market during their shelf-life.*

### X. CRITERES CHIMIQUES ET CONTAMINANTS / CHEMICAL CRITERIA AND CONTAMINANTS

⇒ Les critères chimiques doivent être conformes aux règlements européens CE/1881/2006 sur les contaminants, CE/396/2005 sur les pesticides et UE/201/2014 sur les substances médicamenteuses et leurs modifications / *Chemical standards must comply with european regulation EC/1881/2006 on contaminants, EC/396/2005 on pesticides and EU/201/2014 on medicinal substances and their amendments.*

CRITERE / CRITERIA	VALEUR DE REJET (préciser l'unité) / REJECT VALUE (please specify units)	FREQUENCE DE TEST / TEST FREQUENCY
<b>Aw</b>		
<b>pH</b>		
<i>For vegetables, cereals, meat products and seafood products in particular</i>	<b>Pb</b>	Information on toxicity of wild fish caught in Icelandic waters is available upon request
	<b>Cd</b>	
	<b>As (inorganique/inorganic)</b>	
	<b>Hg</b>	
	<b>I</b>	
	<b>Sn (inorganique/inorganic)</b>	
CRITERIA	REJECT VALUE (please specify units)	TEST FREQUENCY
<i>For relevant fish species</i>	<b>Histamine</b>	N/A
<i>For fishfarming products and meats</i>	<b>Antibiotiques / Antibiotics</b>	N/A
<i>OTHER : to specify</i>		

### XI. CONTROLES LIBERATOIRES / DISCHARGE CONTROLS

⇒ Préciser vos contrôles libératoires sur chaque lot de produits finis (exemple : dégustation, analyse microbiologique, pH...) / *Please specify your discharge controls on each batch of final products (for example : tasting, microbiological test, pH...)*

Visual and organoleptic characteristics

### XII. INFORMATION CORPS ETRANGERS / FOREIGN BODIES INFORMATION

	Cocher les cases correspondantes s'il existe des contrôles sur la ligne de production / <i>Please tick the boxes if there is any of the following control on the production line(s)</i>		Si oui, quelle est la sensibilité ou quelle est la taille minimum qui permet de bloquer un corps étranger ? / <i>If yes, what is its sensitivity or what is the minimum size of blocked foreign body ?</i>		
	OUI / YES	NON / NO	<i>Ferreux / Ferrous</i>	<i>Non ferreux / Non-ferrous</i>	<i>Inox / Sus</i>
<b>Détecteur de métal / Metal detector</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3,5mm	2,5mm	4,0mm
<b>Détecteur à rayon X / X-ray detector</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>Filtre / Filter</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			

XIII. EMBALLAGE / PACKAGING

⇒ Décrire l'emballage primaire (= en contact direct avec le produit) et secondaire et le process d'emballage / Please detail the primary (= in contact with the product) and secondary packaging :

	Primaire / Primary	Secondaire / Secondary
Matériau d'emballage (si plastique, préciser le type de plastique) / Packaging material (if plastic, please specify the type of plastic)	Plastic tray (PP)	Cardboard box
Couleur / Colour	Black with transparent lid	White
Dimensions	(W*L*H) 126*192*47 mm	(L*W*H) 390*198*198 mm

Label Primary :

**Royal Iceland® Crab meat from body**  
Chair de crabe d'Islande – Carne de cangrejo de Islandia – Polpa de granchio dall' Islandia

**(FR) Ingrédients:** Chair de CRABE (Cancer irroratus) cuite. 100% viande de corps  
**(GB) Ingredients:** CRAB meat (Cancer irroratus) cooked. 100% body meat.  
**(ES) Ingredientes:** Carne de CANGREJO (Cancer irroratus) cocida. 100% de carne corporal  
**(PL) Składniki:** Gotowane mięso KRABA (Cancer irroratus). 100% z mięsa ciała  
**(IT) Ingredienti:** Polpa di GRANCHIO (Cancer irroratus) cotta. 100% di carne del corpo  
**(DE) Zutaten:** Gekochtes KRABENFLEISCH (Cancer irroratus). 100% aus Körperfleisch  
**(IS) Innihald:** Söðu KRABBAKJÖT (Cancer irroratus). 100% salakjött.

**(FR) Maintenir à -18°C** Une fois décongelé à consommer dans les 24 heures (0-4°C).  
**(GB) Storage:** -18°C After defrosting use within 24 hours (0-4°C).  
**(ES) Mantener a -18°C** Una vez descongelado consumir en 24 horas (0-4°C).  
**(PL) Przechowywanie:** -18°C Po rozmrożeniu zżyć w ciągu 24 godzin (0-4°C).  
**(IT) Mantenere a -18°C** Una volta scongelati consumano entro 24 ore (0-4°C).  
**(DE) Lagerung bei unter -18°C** Nach dem Abtauen innerhalb von 24 Stunden verbrauchen (0-4°C).  
**(IS) Geymist við -18°C** Neyð innan 24 klst eftir upþöfnungu (0-4°C).

Lot & A consumer de préférence avant le voir sur le côté / Lot no & Best before: See on the side / Lote & Consumir preferentemente antes del fin de: Ver al lado / Numer partii & Najlepiej spożyć przed: patrz z boku opakowania / Lote & De preferența consumar înainte: ver na latir al de embalagem // Lotnummer & mindestens haltbar bis: Siehe auf der Verpackung // Lote & best tynr: sjá bót.

**Allergene, Allergen, Allergeno, Allergeny, Allergene, Allergen, Ofnæmisvaldar, Mollusques, Molluscs, Moluscos, Męczaki, Molluschi, Weichtiere, Skafliakur**

Origine: Island / Origin: Iceland / Origine: Islandia / Pochodzenie: Islandia  
Ursprungsland: Island / Opprunn: Island

ROYAL ICELAND HF, HAFNARBÁKJI 11, 260 REYKJANESBAER, ICELAND  
www.royaliceland.eu, info@royaliceland.is

Nährwertdeklaration je 100g / Nutrition Facts per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g / Dichiarazione nutrizionale per 100g / Wartość odżywcza na 100g / Voedingsfeiten per 100g / Información nutricional por 100g	
Energie / Energy / Energie / Energia / Wartość energetyczna / Energie / Energie	82 kJ / 390 kcal
Fett / Fat / Grasses / Grass / Tuszoc / Viel / Grassas -avon geailligle Fellsaurer / of which saturates / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi / w tym kwasy tłuszczowe nasycone / Waarvan verzadigd / de los cuales ácidos grasos saturados	0.3g
Kohlendihydrat / Carbohydrate / Glucides / Carboidrati / Węglowodany / Koolhydraal / hidratos de carbono -dævon Zucker / of which sugars / don't sucres / di cui zuccheri / w tym cukry / waarvan suikers / de los cuales azúcares	0.00g
Eiweiß / Protein / Protéines / Proteine / Białko / Proteínas / Proteínas	22.4g
Salz / Salt / Sel / Sale / Sól / Zout / Sal	0.4g

UE numéro d'agrément / EU approval number / EU número de establecimiento sanitario / EU numer identyfikacyjny / Numero UE approvazione / EU-Zulassungsnummer / ESB samþykkanúmer IS A428 EFTA

Pêché en casier / Caught in traps / Capturado con trampas / Złowiony w pułapki / Catturato in trappole / In Fallen gefischt / Veitt i gildur: FAO Z7, Sub Va

Poids net / Net weight / Peso netto / Masa neto / Peso netto  
Nettogewicht / Nettþýngd: 500g

IS A428 EFTA

5 690864 002200

Label Secondary :

**Royal Iceland® Crab meat from body**  
Chair de crabe d'Islande – Carne de cangrejo de Islandia – Polpa de granchio dall' Islandia

**(FR) Ingrédients:** Chair de CRABE (Cancer irroratus) cuite. 100% viande de corps  
**(GB) Ingredients:** CRAB meat (Cancer irroratus) cooked. 100% body meat.  
**(ES) Ingredientes:** Carne de CANGREJO (Cancer irroratus) cocida. 100% de carne corporal  
**(PL) Składniki:** Gotowane mięso KRABA (Cancer irroratus). 100% z mięsa ciała  
**(IT) Ingredienti:** Polpa di GRANCHIO (Cancer irroratus) cotta. 100% di carne del corpo  
**(DE) Zutaten:** Gekochtes KRABENFLEISCH (Cancer irroratus). 100% aus Körperfleisch  
**(IS) Innihald:** Söðu KRABBAKJÖT (Cancer irroratus). 100% salakjött.

**(FR) Maintenir à -18°C** Une fois décongelé à consommer dans les 24 heures (0-4°C).  
**(GB) Storage:** -18°C After defrosting use within 24 hours (0-4°C).  
**(ES) Mantener a -18°C** Una vez descongelado consumir en 24 horas (0-4°C).  
**(PL) Przechowywanie:** -18°C Po rozmrożeniu zżyć w ciągu 24 godzin (0-4°C).  
**(IT) Mantenere a -18°C** Una volta scongelati consumano entro 24 ore (0-4°C).  
**(DE) Lagerung bei unter -18°C** Nach dem Abtauen innerhalb von 24 Stunden verbrauchen (0-4°C).  
**(IS) Geymist við -18°C** Neyð innan 24 klst eftir upþöfnungu (0-4°C).

Lot & A consumer de préférence avant le voir sur le côté / Lot no & Best before: See on the side / Lote & Consumir preferentemente antes del fin de: Ver al lado / Numer partii & Najlepiej spożyć przed: patrz z boku opakowania / Lote & De preferența consumar înainte: ver na latir al de embalagem // Lotnummer & mindestens haltbar bis: Siehe auf der Verpackung // Lote & best tynr: sjá bót.

**Allergene, Allergen, Allergeno, Allergeny, Allergene, Allergen, Ofnæmisvaldar, Mollusques, Molluscs, Moluscos, Męczaki, Molluschi, Weichtiere, Skafliakur**

Origine: Island / Origin: Iceland / Origine: Islandia / Pochodzenie: Islandia  
Ursprungsland: Island / Opprunn: Island

ROYAL ICELAND HF, HAFNARBÁKJI 11, 260 REYKJANESBAER, ICELAND  
www.royaliceland.eu, info@royaliceland.is

Nährwertdeklaration je 100g / Nutrition Facts per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g / Dichiarazione nutrizionale per 100g / Wartość odżywcza na 100g / Voedingsfeiten per 100g / Información nutricional por 100g	
Energie / Energy / Energie / Energia / Wartość energetyczna / Energie / Energie	82 kJ / 390 kcal
Fett / Fat / Grasses / Grass / Tuszoc / Viel / Grassas -avon geailligle Fellsaurer / of which saturates / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi / w tym kwasy tłuszczowe nasycone / Waarvan verzadigd / de los cuales ácidos grasos saturados	0.3g
Kohlendihydrat / Carbohydrate / Glucides / Carboidrati / Węglowodany / Koolhydraal / hidratos de carbono -dævon Zucker / of which sugars / don't sucres / di cui zuccheri / w tym cukry / waarvan suikers / de los cuales azúcares	0.00g
Eiweiß / Protein / Protéines / Proteine / Białko / Proteínas / Proteínas	22.4g
Salz / Salt / Sel / Sale / Sól / Zout / Sal	0.4g

UE numéro d'agrément / EU approval number / EU número de establecimiento sanitario / EU numer identyfikacyjny / Numero UE approvazione / EU-Zulassungsnummer / ESB samþykkanúmer IS A428 EFTA

Pêché en casier / Caught in traps / Capturado con trampas / Złowiony w pułapki / Catturato in trappole / In Fallen gefischt / Veitt i gildur: FAO Z7, Sub Va

Poids net / Net weight / Peso netto / Masa neto / Peso netto  
Nettogewicht / Nettþýngd: 6 kg

IS A428 EFTA

25690864001764

- produit sous-vide / *vacuum-sealed product*    
  produit sous atmosphère modifiée / *in protective atmosphere product*    
  avec sachet dessicant / *with dessiccant bag*    
  autre, préciser / *other, please specify : Manually*

	Oui / Yes	Non / No
<p><b>Le matériau au contact est-il apte au contact alimentaire ?</b>  <i>Il doit respecter les exigences du règlement modifié CE n°1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et dans le cas des matériaux plastique, avec les exigences du règlement modifié UE n°10/2011, concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et leurs modifications</i>  <b>Is the contact packaging material food grade ?</b>  <i>It must comply with the requirements of amended EC regulation n°1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food, and in case of plastic material, with the requirements of amended EU regulation n°10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food and their amendments.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Le matériau au contact est-il sans Bisphénol A ?</b>  <i>Il doit respecter les exigences de la loi française n° 2012-1442 du 24 décembre 2012</i>  <b>Is the contact packaging material free from Bisphenol A ?</b>  <i>It must comply with the requirements of french law n° 2012-1442 of december 24th, 2012</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**XIV. NANOMATERIAUX / NANOMATERIALS**

	Oui / Yes	Non / No
<p><b>Le produit est-il exempt de nanomatériaux ?</b>  <i>Définition dans l'Article 2 Paragraphe 2 t) du règlement UE/1169/2011</i>  <b>Is the product free from nanomaterials ?</b>  <i>Definition in Article 2 Section 2 t) of the european regulation EU/1169/2011.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires éventuels / *Comments, if any :*