

Version : 1	Date : 30.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75233	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Oncorhynchus keta</i>
Origine	Alaska - Canada (zone FAO 67)
Poids net	100g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	6 mois à fabrication.
Ingrédients	Œufs de SAUMON 96,5%, sel 3,5%
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON.
Utilisation	Ne jamais recongeler un produit décongeler.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

Données Logistiques

Conditionnement	12 pots en verre/Master.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	212 kcal – 887 kJ
Protéines	32g
Glucides / dont sucres	1,6g/1,6g
Lipides / dont saturés	12,9g/3,1g
Sel	3,5g
Humidité	N/C

* Conformément à la réglementation Européenne 1169/2011 (INCO)

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore totale aérobie /g	< 10 000
Escherichia coli /g	< 10
Staphylocoque coagulase positive /g	< 10
Anaérobies sulfite réducteurs /g	< 10
Salmonella spp /25g	Absence
Listeria Monocytogenes /25g	Absence

** Conformément à la réglementation Européenne 2073/2005 des normes microbiologiques.

Version : 1	Date : 09.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75233	N° d'agrément : FR 78.439.004 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Oncorhynchus keta</i>
Origine	Alaska – Canada issu de la pêche sauvage. Zone FAO 67. Fabriqué en France.
Poids net	100g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	12 mois à fabrication.
Ingrédients	Œufs de SAUMON, sel
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

Données Logistiques

Conditionnement	6 ou 12Pots/Master. Poids brut : 1,2/2,4kg
Dimensions	Pot : 66 x 54 mm (D x h) Master : 209 x 135 x 039 / 277 x 200 x 041 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	1030 kJ / 246 Kcal
Protéines	29,7g
Glucides / dont sucres	2,6g/0,5g
Lipides / dont saturés	13g/3,2g
Sel	3g
Humidité	N/C

* Conformément à la réglementation Européenne 1169/2011 (INCO)

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	100 000
Staphylococcus aureus / g	100
Escherichia coli / g	10
Clostridium perfringens / g	10
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
Salmonella spp / 25g	Absence

** Conformément à la réglementation Européenne 2073/2005 des normes microbiologiques.

Version : 1	Date : 09.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75233	N° d'agrément : FR 75.104.003 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Oncorhynchus tshawytscha</i> ou <i>Oncorhynchus keta</i>
Origine	Pêché dans l'océan Pacifique en zone FAO 67
Poids net	100g
Calibre/Gencod	N/C 3 700 189 530 011
Conservation	A conserver entre -2 et +2°C.
DLC / DLUO	9 mois à fabrication.
Ingrédients	Œufs de SAUMON sauvage, sel
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON.
Utilisation	A consommer dans les 3 jours après ouverture.
Mentions complémentaires	Produit pasteurisé. Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

Données Logistiques

Conditionnement	12 pots en verre/Master. Poids brut : 217g
Dimensions	Pot : 6,5 x 4,5 cm (D x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	N/C
Protéines	N/C
Glucides / dont sucres	N/C
Lipides / dont saturés	N/C
Sel	N/C
Humidité	N/C

* Conformément à la réglementation Européenne 1169/2011 (INCO)

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	<10 000
Staphylococcus coagulase positive / g	Absence
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	Absence
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

** Conformément à la réglementation Européenne 2073/2005 des normes microbiologiques.