

Version : 1	Date :	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 51809	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

#### Descriptif Produit\*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Elevé en Ecosse.
Poids net	1,1g (10 tranches)
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 492 610 626 966
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C.
DLC / DLUO	21 jours. 16 jours garantie à la réception.
Ingrédients	Saumon, sel fin épuré séché, fumé au bois de hêtre.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson.
Utilisation	Sortir quelques minutes avant dégustation, prêt à l'emploi. A consommer dans les 24h après ouverture.
Mentions complémentaires	

#### Données Logistiques

Conditionnement	Plaque en carton recouvert d'un film alimentaire. Mise en sac sous vide. 10UVC/Master.
Dimensions	N/C

#### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

#### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g	Critères	Valeurs Standards en UFC
Energie	710 kJ / 169 kcal		10 000
Protéines	21,8g		100
Glucides / dont sucres	Traces/0g		10
Lipides / dont saturés	9,11g/2,33g		Absence (avec tolérance à J0 <10)
Sel	2,5g		Plomb <0,3 / Cadmium <0,05 / Mercure <0,5
Humidité	N/C		

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

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