

Saumon sauvage fumé tranché main 1,5/+ Mer Baltique

Version : 1	Date : 12.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75307	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Saumon sauvage Pêché en mer Baltique
Poids net	1,8kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre -1 et +3°C .
DLC / DLUO	21 jours départ usine.
Ingrédients	SAUMON 96-97%, sel 3-4% . Fumé au bois de Hêtre.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson.
Utilisation	A consommer dans les 3 jours après ouverture.
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	Conditionné sous vide à l'unité.
Dimensions	UVC : 77 x 26 cm (L x l)

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	3000000
Coliformes thermotolérants 44°C /g	1
Staphylocoque coagulase positive /g	<5
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	1
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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