

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75496	N° d'agrément : FR 77.122.003 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Élevé en Ecosse
Poids net	1,8kg
Calibre/Gencod	5/6
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	34 jours après arrivage marchandises fraîches.
Ingrédients	SAUMON fumé, sel, acide lactique.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson.
Utilisation	Produit à consommer tel quel.
Mentions complémentaires	Sans colorants ni conservateurs.

Données Logistiques

Conditionnement	Produit mis sur plaque carton recouvert d'une feuille de métal alimentaire et mis sous vide.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	900 KJ / 215 Kcal
Protéines	22g
Glucides / dont sucres	1,5g/0,1g
Lipides / dont saturés	12,7g/2,3g
Sel	2,5g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie 30 °C /g	1 000 000 à DLC
Rapport Flore/Lactique /g	10
Escherichia coli /g	10
Staphylocoques coagulase positive /g	100
Listeria monocytogenes /25g	Absence

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

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75496	N° d'agrément : FR 62.667.117 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Élevé en Ecosse
Poids net	2kg
Calibre/Gencod	EAN 7 : 2 702 174 ; EAN 128 : 3 339 790 002 350
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	30 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON fumé, sel.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson.
Utilisation	Se conserve au maximum 48 heures après ouverture. Produit déconseillé aux personnes immunodéprimées et aux femmes enceintes.
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	Produit mis sur une plaque alluminisée noir/argent côté argent.
Dimensions	Plaque : 640 x 220 mm (L x l)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	199Kcal / 833 KJ
Protéines	21,4g
Glucides / dont sucres	0g
Lipides / dont saturés	12,6g
Sel	1,227g
Humidité	0,65

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore totale aérobie 30 °C /g	10000
Escherichia coli /g	< 10
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	< 10
Staphylocoques coagulase positive /g	< 100
Listeria monocytogenes /25g	Absence, tolérance < 10

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