

Saumon farci à la mousse printanière tranché 2,5/3 kg

Norvège

Version : 1	Date : 19.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75300	N° d'agrément : FR 29.026.501.CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Norvège.
Poids net	2,5 à 3kg
Calibre/Gencod	3 305 557 226 000
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	30 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON Atlantique origine 74%, POISSON blanc 9%, huile végétale, légumes 3% (haricots verts et carottes), CREME fraîche, chair d'ENCORNET, blanc d'OEUF, SAUMON, échalote, amidon de riz, antioxydant : E331, sel, gélifiant : E407a, protéines de LAIT, épaississants : E415 et E417, conservateur : acétate de sodium, levure, plantes aromatiques (contient CELERI), POISSON en poudre, LACTOSE, poivre. Décor : eau, gélifiants (alginate de sodium), colorants (E120, E141 et E160b).
Allergènes	POISSON, mollusques, lait, œuf, céleri. Produit élaboré dans un atelier qui utilise : crustacés, gluten, moutarde, soja, sulfites.
Utilisation	Poisson farci déjà tranché (30 tranches d'environ 63g). Entrée froide, sortir de son emballage 20 minutes avant consommation, afin que le saumon retrouve toutes ses caractéristiques organoleptiques.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Données Logistiques

Conditionnement	1UVC/Master. Poids brut : 3,4kg.
Dimensions	UVC : 670 x 150 x 80 mm (L x l x h) Master : 675 x 240 x 90 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	191 Kcal / 796 KJ
Protéines	22,5g
Glucides / dont sucres	0,6g/0,7g
Lipides / dont saturés	10,8g/1,8g
Sel	0,5g
Humidité	0,65

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies /g	1000000
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	30
Clostridium perfringens /g	10
Bacillus cereus /g	100
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

Version : 1	Date : 30.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75300	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar, Pollachius virens/Molva molva, Gadus morhua.</i>
Origine	Pêché en zone FAO 27, sauf saumon origine Norvège/Irlande. Transformé en France
Poids net	3kg
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 489 780 013 009 ; DUN 14 : 9 3 489 780 013 002
Conservation	A conserver entre 0 et +3°C.
DLC / DLUO	42 jours minimum garantie.
Ingrédients	SAUMON 75% (dont gélifiants : E407, gélatine (bœuf) ; sel, sirop de glucose, stabilisants : polyphosphates, dextrose, LACTOSE, antioxydant : E301). Farce 25% : POISSON blanc, huile de colza, légumes 14% (carottes, petits pois, courgettes, ENCORNET géant, blanc d'OEUF, eau, CREME fraîche, fécule de pomme de terre, OEUF et blanc d'OEUF déshydratés, sel, LACTOSE, arômes (dont LACTOSE, POISSON, CRUSTACE, MOLLUSQUE), protéines de LAIT, gélifiant : E410, E412, E415, dextrose, antioxydant : E301.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson, CRUSTACE, MOLLUSQUE, ŒUF, LAIT et produit à base de lait. Trace éventuelle de : MOUTARDE et CELERI.
Utilisation	A consommer froid ou chaud.
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	Environ 30 tranches/UVC et 1UVC/Master. Poids brut : 3,526kg.
Dimensions	UVC : 78 x 16 x 8 cm Master : 80 x 17.5 x 9 cm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	818 kJ / 196 kcal
Protéines	19g
Glucides / dont sucres	12,3g/2,1g
Lipides / dont saturés	1,8g/0,9g
Sel	1,1g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	1 000 000
Rapport flore / lactique / g	100
Clostridium perfringens /g	10
Bacillus cereus /g	100
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

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