

Saumon fumé traiteur à l'aneth 200g décongelé Norvège

Version : 1	Date : 31.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 51948	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Élevé en Norvège.
Poids net	200g
Calibre/Gencod	3 700 189 543 103
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	21 jours départ usine.
Ingrédients	SAUMON 96-97%, sel, sucre, aneth.
Allergènes	POISSON et produit à base de POISSON.
Utilisation	Produit décongelé, ne pas recongeler. 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	8/9 tranches sur plaque mise sous vide.
Dimensions	40 x 16,5 cm (L x l)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	180 kcal
Protéines	21g
Glucides / dont sucres	3g/3g
Lipides / dont saturés	9g/1,6g
Sel	3,5g
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 coagulase positive / g	< 5
Escherichia coli / g	<1
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	<1
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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