

|              |                                  |                                 |
|--------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Version : 1  | Date : 10.05.16                  | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75230 | N° d'agrément : FR 78.439.004 CE |                                 |



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

|                          |                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Variété                  | <i>Oncorhynchus keta</i>                                                                                                                                                                           |
| Origine                  | Alaska – Canada issu de la pêche sauvage. Zone FAO 67.<br>Fabriqué en France.                                                                                                                      |
| Poids net                | 500g                                                                                                                                                                                               |
| Calibre/Gencod           | N/C                                                                                                                                                                                                |
| Conservation             | A conserver entre 0 et +4°C .                                                                                                                                                                      |
| DLC / DLUO               | 12 mois à fabrication.                                                                                                                                                                             |
| Ingrédients              | Œufs de SAUMON, sel.                                                                                                                                                                               |
| Allergènes               | POISSON et produits à base de POISSON.                                                                                                                                                             |
| Utilisation              | N/C                                                                                                                                                                                                |
| Mentions complémentaires | Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.<br>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE. |

### Données Logistiques

|                 |                                                                      |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------|
| Conditionnement | 6 UVC/Master. Poids brut : 5,4kg                                     |
| Dimensions      | Pot : 117 x 91 mm (D x h)<br>Master : 290 x 210 x 110 mm (L x l x h) |

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

| Données transmises à titre indicatif. | Pour 100g          |
|---------------------------------------|--------------------|
| Energie                               | 1030 kJ / 246 Kcal |
| Protéines                             | 29,7g              |
| Glucides / dont sucres                | 2,6g/0,5g          |
| Lipides / dont saturés                | 13g/3,2g           |
| Sel                                   | 3g                 |
| Humidité                              | N/C                |

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

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

| Critères                            | Valeurs Standards en UFC |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Germes aérobies mésophiles /g       | 100000                   |
| <i>Staphylococcus aureus</i> / g    | 100                      |
| <i>Escherichia coli</i> / g         | 10                       |
| <i>Clostridium perfringens</i> / g  | 10                       |
| <i>Listeria monocytogenes</i> / 25g | Absence                  |
| <i>Salmonella</i> spp / 25g         | Absence                  |

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

|              |                                  |                                 |
|--------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Version : 1  | Date : 09.05.16                  | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75230 | N° d'agrément : FR 75.104.003 CE |                                 |



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

|                          |                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Variété                  | <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> ou <i>Oncorhynchus keta</i>                                                                                                                                                               |
| Origine                  | Pêché dans l'océan Pacifique en zone FAO 68                                                                                                                                                                               |
| Poids net                | 500g                                                                                                                                                                                                                      |
| Calibre/Gencod           | 3 700 189 530 035                                                                                                                                                                                                         |
| Conservation             | A conserver entre -2 et +2°C .                                                                                                                                                                                            |
| DLC / DLUO               | 9 mois à fabrication.                                                                                                                                                                                                     |
| Ingrédients              | Œufs de SAUMON sauvage, sel                                                                                                                                                                                               |
| Allergènes               | POISSON et produits à base de POISSON.                                                                                                                                                                                    |
| Utilisation              | A consommer dans les 3 jours après ouverture.                                                                                                                                                                             |
| Mentions complémentaires | Produit pasteurisé.<br>Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.<br>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE. |

### Données Logistiques

|                 |                                           |
|-----------------|-------------------------------------------|
| Conditionnement | 6 pots en verre/Master. Poids brut : 842g |
| Dimensions      | Pot : 9,5 x 9,5 (D x h)                   |

### 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         | <10 000                  |
| Staphylococcus coagulase positive / g | Absence                  |
| Anaérobies sulfito-réducteurs / g     | Absence                  |
| Salmonella spp / 25g                  | Absence                  |
| Listeria monocytogenes / 25g          | Absence                  |
|                                       |                          |

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