

Version : 1	Date : 12.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75305	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 produit 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.
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.

Version : 1	Date : 12.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75305	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



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	
Conservation	A conserver entre 0 et +2°C .
DLC / DLUO	28 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON sauvage, salé au sel sec, fumé au bois de Hêtre.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson. Risque possible de contamination croisée avec : Céréales contenant du gluten, lait et crustacés.
Utilisation	Veiller au maintien du sous vide.
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	20 à 26 tranches d'environ 90g sur plaque sous vide. 5UVC/Master. Poids brut : 11,6kg
Dimensions	Plaque : 640 x 220 mm (L x l) Master : 720 x 280 x 220 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	670 kJ / 160 kcal
Protéines	21g
Glucides / dont sucres	Traces/0g
Lipides / dont saturés	8,5g / 1,5g
Sel	3-4 g
Humidité	0,95

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	1000000
Staphylococcus coagulase positive / g	< 5
Coliformes thermotolérants 44°C / g	Absence
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C	Absence
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

Saumon sauvage fumé entier décongelé 1,5/+ Mer Baltique

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75305	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Danemark, Suède, Pologne. Pêché en mer Baltique Zone FAO 27.3
Poids net	1,8kg
Calibre/Gencod	5/6 3 492 610 513 402 ; EAN 7 : 51 340
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	21 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON sauvage, sel fin épuré séché, sel de Guérande, fumé au bois de Hêtre
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson.
Utilisation	Sortir quelques minutes avant dégustation, prêt à l'emploi. Produit décongelé ne pas recongeler.
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	Plaque en carton recouvert d'un film alimentaire. Mise en sac sous vide. 5UVC/Master.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	708kJ / 169kcal
Protéines	21,8g
Glucides / dont sucres	Traces/0g
Lipides / dont saturés	9,11/2,3g
Sel	3g
Humidité	

* 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	< 100
Escherichia coli / g	< 10
Rapport Flore/ Lactique/ g	< 10
Listeria monocytogenes / 25g	Absence tolérance J0<10

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