

Version : 1	Date : 26.09.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75852	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Elevé en Norvège ou Ecosse.
Poids net	de 150 à 190g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et 4°C.
DLC / DLUO	21 jours à fabrication.
Ingrédients	Saumon atlantique, sel, mélange d'épices (1,9%).
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson. Risque possible de : Céréales contenant du GLUTEN, LAIT et CRUSTACES.
Utilisation	Peut être consommé froid ou chaud.
Mentions complémentaires	Ce produit ne contient pas d'OGM. Ce produit n'est pas alimenté à base d'ingrédients contenant des OGM ou produit à partir d'OGM. Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.

### Données Logistiques

Conditionnement	Plaque sous vide. Poids brut UVC : poids net + tare 18g.
Dimensions	UVC : 190 x 100 x 20 mm (L x l x h)

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	756 kJ / 181 kcal
Protéines	19,9g
Glucides / dont sucres	Traces/0g
Lipides / dont saturés	11,3g/2,3g
Sel	1,5g
Humidité	<=0,95

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

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Microorganismes aérobies 30°C /g	< 1 000 000
Coliformes thermotolérants 44°C /g	Absence
Staphylocoques à coagulase positive /g	<5
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C /g	Absence
Salmonella /25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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