

Version : 1	Date : 20.09.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 91224	N° d'agrément : FR 29.254.021 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	Saumon : Atlantique Nord-Est (FAO 27 : Norvège, Ecosse, Irlande, France) - Filet de saumon : Chili - Surimi : Vietnam
Poids net	1,5kg
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 278 971 111 552 ; DUN 14 : 1 3 278 971 111 559
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	120 jours départ usine.
Ingrédients	SAUMON (50% dont 20% de filet - origine UE et Chili), eau, surimi (chair de POISSON, sucre, blanc d'OEUF, stabilisants : E450iii, E451i), courgette, OEUF entier, épinards, féculé de pomme de terre, CREME, huile de colza, sel, oseille 0.8%, fibre de blé (GLUTEN), gélifiants : E407, E410, E415, arôme naturel (CELERI, CRUSTACE, LAIT, MOLLUSQUE, POISSON), blanc d'OEUF, champignons noirs, colorants : E160c, E120 (GLUTEN), poivre, estragon, sucre. Décor : eau, gelée végétale (sirop de glucose, sel, gélifiants : E406, E407, E410, dextrose), poivron rouge, laitue de mer, sel. Traces possibles de fruits à coque, moutarde, graines de sésame, soja, sulfites
Allergènes	CÉLERI, CRUSTACÉ, FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, MOLLUSQUE, MOUTARDE, OEUF, POISSON, GRAINES DE SÉSAME, SOJA, SULFITES.
Utilisation	A consommer jusqu'à la DLC indiquée sur l'étiquette. A consommer rapidement après ouverture. Déguster froid ou tiède en entrée avec une sauce et une salade.
Mentions complémentaires	Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM. Ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitement

Données Logistiques

Conditionnement	3 UVC/Master. Sous vide.
Dimensions	UVC : 235 x 115 80 mm (L x l x h) Master : 395 x 295 x 80 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	159 kcal / 668 kJ
Protéines	10,8g
Glucides / dont sucres	2,2g / 1g
Lipides / dont saturés	11,8g / 1,6g
Sel	0,61g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	< 10 000
Staphylococcus coagulase positive / g	< 100
Escherichia coli / g (à DLC)	< 10
Coliformes totaux / g (à J0)	<100
Listeria monocytogenes /25g	Absence

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

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