

| | | |
|--------------|----------------------------|---------------------------------|
| Version : 1 | Date : 31.05.16 | Rédacteur : Responsable Qualité |
| Code : 75855 | N° d'agrément : 94 022 040 | |



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

| | |
|--------------------------|--|
| Variété | <i>Salmo salar</i> |
| Origine | Ecosse. Transformé en France. |
| Poids net | 5 pièces |
| Calibre/Gencod | N/C |
| Conservation | A conserver entre 0 et + 4°C |
| DLC / DLUO | 21 jours |
| Ingrédients | SAUMON, huile d'olive, sel, poivre noir |
| Allergènes | POISSON et produit à base de poisson. Risque de contamination croisée : graines de MOUTARDE. |
| Utilisation | Aliment prêt à consommer. |
| 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 sur des semelles à contact alimentaire. 5UVC/Master. |
| Dimensions | N/C |

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

| Données transmises à titre indicatif. | Pour 100g |
|---------------------------------------|--------------------|
| Energie | 1048 KJ / 252 Kcal |
| Protéines | 21g |
| Glucides / dont sucres | Traces |
| Lipides / dont saturés | 19g/2,7g |
| Sel | 2,2g |
| Humidité | 0,95-0,97 |

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

Paramètres microbiologiques et chimiques**

| Critères | Valeurs Standards en UFC |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Germes aérobies et mésophiles /g | 1 000 000 |
| Flore Totale /g | 1 000 000 |
| Flore Lactique /g | 1 000 000 |
| Escherichia coli /g | 10 |
| Staphylococcus coagulase positive /g | 100 |
| Listeria monocytogenes / 25g | Absence |

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