

Version : 1	Date : 27.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 91243	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Élevé en Norvège, Ecosse ou Irlande.
Poids net	90g / 135ml
Calibre/Gencod	3 461 820 210 319
Conservation	Au sec à température ambiante avant ouverture. Après ouverture, conserver entre 0 et 4°C et à consommer rapidement.
DLC / DLUO	36 mois.
Ingrédients	SAUMON fumé (SAUMON, sel, épices, sucre) 42%, saumon 18%, CREME, oignons, sel, poivre, épaississant extrait d'algues : carraghénanes, badiane 0,02%.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson, LAIT et produit à base de lait.
Utilisation	Disposer les rillettes au frais une heure avant de servir.
Mentions complémentaires	Traitement thermique par stérilisation. 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	Bocal verre Twist Off : 12UVC/Master. Poids net : 1,08kg
Dimensions	UVC : 66 x 62 mm (D x h) Master : 200 x 134 x 130 mm (L x l 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	< 100 000
Staphylococcus coagulase positive / g	< 100
Escherichia coli / g	Absence
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	< 100
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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