

Version : 1	Date : 12.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75962	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Pêché en Atlantique Nord Est et élevé en Ecosse.
Poids net	1,8kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +2°C .
DLC / DLUO	28 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON frais biologique *(AB) d'élevage, salé au sel sec, fumé au bois de Hêtre. *(AB) : Produit issu de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT sas F32600.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson.
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	Sur plaque sous vide. 5pc/Master
Dimensions	Plaque : 640 x 230 mm (L x l)

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	0,047g
Humidité	0,95

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	1 000 000
Staphylococcus coagulase positive / g	< 5
Coliformes thermotolérants 44°C /g	Absence
	Absence
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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