

Version : 1	Date : 31.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75095	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Élevé en Norvège.
Poids net	500g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et + 2°C
DLC / DLUO	28 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON frais atlantique, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Tranchettes composées d'environ 70% de chair et 30% de gras de saumon.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson.
Utilisation	N/C
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	En sac sous vide.
Dimensions	230 x 170 mm

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 et mésophiles /g	1 000 000
Staphylococcus coagulase positive /g	< 5
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	absence
Coliformes thermotolérants 44°C /g	Absence
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75095	N° d'agrément : FR 62.193.100 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Pêché majoritairement en Norvège et Ecosse
Poids net	500g
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 324 031 110 147 ; GTIN 14 : 2 3 324 031 110 141
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	27 jours départ usine.
Ingrédients	SAUMON de l'atlantique, sel de mer alimentaire.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson.
Utilisation	Prêt à consommer. Produit décongelé, à ne pas recongeler. Déconseillé aux femmes enceintes et personnes immunodéficientes.
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	10UVC/Master. Poids brut : 5,440kg
Dimensions	UVC : 200 x 235 mm (L x l x h) Master : 400 x 245 x 110 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 et mésophiles /g	1 000 000
Coliformes thermotolérants 44°C /g	10
Staphylocoque coagulase positive /g	100
Listeria monocytogenes / 25g	Absence et <100 à DLC.

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