

Saumon sauvage fumé tranché main décongelé 1,5/+ Mer Baltique

Version : 1	Date : 31.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75306	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Pêché en mer Baltique
Poids net	1,8kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et + 2°C
DLC / DLUO	28 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON sauvage, salé au sel sec, fumé au bois de Hêtre.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson. Risque de contamination croisée avec Céréales contenant du GLUTEN, LAIT et CRUSTACES.
Utilisation	Produit décongelé, ne pas recongeler
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	UVC : Tranché à la main et reconstitué avec intercalaires : 20 tranches d'environ 90g. 5UVC/Master. Poids brut : 11,6 kg
Dimensions	Plaque : 640 x 220 mm Boîte : 702 x 250 x 41 mm Master : 720 x 280 x 220 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	670 kJ / 160 kcal
Protéines	21g
Glucides / dont sucres	Traces/0g
Lipides / dont saturés	8,5g / 1,5g
Sel	3-4 g
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	10000000
Staphylococcus coagulase positive /g	1000
Escherichia coli /g	100
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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