

Version : 1	Date : 03.10.2016	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75967	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Elevé en Irlande. Issu de l'agriculture biologique.
Poids net	1.4/1.8 kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et 2°C.
DLC / DLUO	28 jours à partir de la date de production.
Ingrédients	SAUMON* (<i>Salmo salar</i>) élevé en Irlande, sel de Guérande. * issu de l'agriculture biologique.
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON. Risque de contamination croisée avec Céréales contenant du GLUTEN, LAIT et CRUSTACES.
Utilisation	Veiller au maintien du sous vide.
Mentions complémentaires	Ce produit ne contient pas d'OGM. Ce produit n'est pas alimenté à base d'ingrédients contenant des OGM ou produit à partir d'OGM (Rgt CE 1829/2003 et 1830/2003). Produit non ionisé suivant décret 2001/1097.

Données Logistiques

Conditionnement	Plaque sous vide en boîte carton individuelle. 5UVC / master. Poids brut UVC : Poids net + tare 170g + boîte 246g. Poids brut master : de 9,6 à 11,6kg.
Dimensions	Plaque : 640 x 220 mm (Lxl) - Boîte : 702 x 250 x 41 mm (L x l x h) Master : 720 x 280 x 220 mm (L x l x h)

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	2,5g
Humidité	< =0,95

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	< 10 000 000
Staphylococcus coagulase positive / g	< 1 000
Escherichia coli /gg	< 100
Salmonella /25g	Absence
Listeria monocytogenes /25g	Absence

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

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