

Version : 1	Date : 31.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 52519	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Élevé en Norvège ou Ecosse.
Poids net	200g
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 367 940 000 727
Conservation	A conserver entre 0 et + 2°C
DLC / DLUO	14 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON atlantique, huile d'olive 3%, ciboulette 2%, sel, poivre de Sichuan 0,3%.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson. Risque de contamination croisée avec Céréales contenant du GLUTEN, LAIT et CRUSTACES.
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	Barquette plastique sous vide. 10UVC/Master. Poids brut : 2,404 kg.
Dimensions	UVC : 145 x 107 x 23 mm (L x l x h) Master : 310x220x100 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	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	10 000 000
Staphylococcus coagulase positive /g	1 000
Escherichia coli /g	100
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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