

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75301	N° d'agrément : FR 77.122.003 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	Salmo salar
Origine	Élevé en Norvège
Poids net	1,8kg
Calibre/Gencod	5/6
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	34 jours après arrivage marchandises fraîches.
Ingrédients	SAUMON fumé, sel, aneth, acidifiant : acide lactique (E270).
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson.
Utilisation	Produit à consommer tel quel.
Mentions complémentaires	Sans colorants ni conservateurs.

Données Logistiques

Conditionnement	Produit mis sur plaque carton recouvert d'une feuille de métal alimentaire et mis sous vide.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	862 KJ / 206 Kcal
Protéines	22g
Glucides / dont sucres	0,8g/0,1g
Lipides / dont saturés	13,9g/2,3g
Sel	2,5g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie 30 °C /g	1 000 000 à DLC
Rapport Flore/Lactique /g	10
Escherichia coli /g	10
Staphylocoques coagulase positive /g	100
Listeria monocytogenes /25g	Absence

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