

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75320	N° d'agrément : 94 022 040	



Photo donnée à titre informatif

#### Descriptif Produit\*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Norvège. Transformé en France.
Poids net	1kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	21 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON, sel.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson. Fabriqué dans un atelier qui utilise des graines de MOUTARDE.
Utilisation	Aliment prêt à consommer.
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

#### Données Logistiques

Conditionnement	Conditionné sous vide sur des semelles à contact alimentaire. Emballé soit dans un carton individuel, puis par 5, soit en vrac par 10.
Dimensions	N/C

#### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g	Paramètres microbiologiques** et chimiques	
		Critères	Valeurs Standards en UFC
Energie	252 Kcal / 1048 KJ	Germes aérobies mésophiles /g	1 000 000
Protéines	21g	Flore Totale /g	1 000 000
Glucides / dont sucres	Traces/Traces	Flore lactique /g	1 000 000
Lipides / dont saturés	19g/2,7g	Escherichia coli / g	10
Sel	2,2g	Staphylococcus coagulase positive / g	100
Humidité	0,95-0,97	Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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

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