

Version : 1	Date : 03.11.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75311	N° d'agrément : FR 89.096.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	Salmo salar
Origine	Elevé en Ecosse.
Poids net	1,9/2,3
Calibre/Gencod	1,9/2,3 - EAN 13 : 3 43345 010671 3
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C.
DLC / DLUO	21 jours à partir de la date de production.
Ingrédients	SAUMON atlantique (Salmo salar) avec peau, élevé au Royaume Uni (Ecosse), sel.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson.
Utilisation	Conseil : Ouvrir le sachet 1H avant de consommer tout en le gardant au réfrigérateur entre 0 et +4°C. A condition de le conserver entre 0 et +4°C et protégé, à consommer idéalement dans les 24H suivant l'ouverture et grand maximum dans les 48H.
Informations complémentaires	Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Produits conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Données Logistiques

Conditionnement	Conditionné sous vide en sac polyamide. Produit avec un poids net variable de 1,9 à 2,3 kg. Master de 5 pièces.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	201 kcal / 840 kJ
Protéines	22,4g
Glucides / dont sucres	< 0,5g/< 0,5g
Graisses / dont AG saturés	12,3g/1,95g
Sel	2,43g
Humidité	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Listeria monocytogenes /g à DLC	≤ 100
Flore aérobie mésophile /g	1 000 000
Coliformes thermo tolérants (44°C) /g	≤ 10
Plomb mg/kg	0,20
Mercure mg/kg	0,50
Cadmium mg/kg	0,05

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