

Version : 1	Date :	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 51808	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Elevé en Ecosse.
Poids net	100g (2 tranches)
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C.
DLC / DLUO	21 jours. 16 jours garantie à la réception.
Ingrédients	Saumon, sel fin épuré séché, fumé au bois de hêtre.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson.
Utilisation	Sortir quelques minutes avant dégustation, prêt à l'emploi. A consommer dans les 24h après ouverture.
Mentions complémentaires	

Données Logistiques

Conditionnement	Plaque en carton recouvert d'un film alimentaire. Mise en sac sous vide. 10UVC/Master.
Dimensions	N/C

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	709 kJ / 169 kcal
Protéines	21,8g
Glucides / dont sucres	Traces/0g
Lipides / dont saturés	9,11g/2,33g
Sel	2,5g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie mésophile totale /g	10 000
Staphylocoques coagulase positive /g	100
Escherichia coli /g	10
Listéria / 25g	Absence (avec tolérance à JO <10)
Métaux lourds (mg/kg)	Plomb <0,3 / Cadmium <0,05 / Mercure <0,5

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

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