

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75310	N° d'agrément : 94022040	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	Salmo salar
Origine	Ecosse. Transformé en France.
Poids net	1,2kg
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
Energie	252 Kcal / 1048 KJ
Protéines	21g
Glucides / dont sucres	Traces/Traces
Lipides / dont saturés	19g/2,7g
Sel	2,2g
Humidité	0,95-0,97

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	1 000 000
Flore Totale /g	1 000 000
Flore lactique /g	1000000
Escherichia coli / g	10
Staphylococcus coagulase positive / g	100
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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