

Version : 1	Date : 31.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75503	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Saumon supérieur élevé en Ecosse.
Poids net	1,8kg
Calibre/Gencod	EAN 13 : 24 41 507 PVC
Conservation	A conserver entre 0 et +2°C .
DLC / DLUO	28 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON, salé au sel sec, fumé au bois de Hêtre.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

Données Logistiques

Conditionnement	Plaque sous vide. 5UVC/Master. Poids brut : 11,1-14,6 kg.
Dimensions	Plaque : 640 x 220 mm Boîte : 702 x 250 x 41 mm (L x l x h) Master : 720 x 280 x 220mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	756 KJ / 181 Kcal
Protéines	19,9g
Glucides / dont sucres	Traces/0g
Lipides / dont saturés	11,3g/2,3g
Sel	0,047g
Humidité	0,95

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies et mésophiles /g	10 000 000
Staphylococcus coagulase positive /g	1 000
Escherichia coli /g	100
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

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