

Version : 1	Date : 01.06.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75499	N° d'agrément : FR 77.122.003 CE	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Élevé en Ecosse
Poids net	1,8kg
Calibre/Gencod	5/6
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C .
DLC / DLUO	10 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON fumé, sel, acide lactique.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson.
Utilisation	Produit à consommer tel quel.
Mentions complémentaires	Sans colorants ni conservateurs.

### Données Logistiques

Conditionnement	Produit mis sur plaque carton recouvert d'une feuille de métal alimentaire.
Dimensions	N/C

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	900 KJ / 215 Kcal
Protéines	22g
Glucides / dont sucres	1,5g/0,1g
Lipides / dont saturés	12,7g/2,3g
Sel	2,5g
Humidité	N/C

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

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie 30 °C /g	1 000 000 à DLC
Rapport Flore/Lactique /g	10
Escherichia coli /g	10
Staphylocoques coagulase positive /g	100
Listeria monocytogenes /25g	Absence

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