

Version : 1	Date : 11.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75170	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

### Descriptif Produit\*

Variété	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Origine	Élevée et fumée en Bulgarie
Poids net	125g
Calibre/Gencod	3 700 189 541 154
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C.
DLC / DLUO	21 jours
Ingrédients	TRUITE, eau, sel, fumée au bois de Chêne
Allergènes	POISSON et produits à base de POISSON
Utilisation	Produit décongelé, ne pas recongeler. A consommer dans les 3 jours après ouverture.
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 de truite mise sous vide. PCB à l'unité.
Dimensions	UVC : 245 x 140 mm (L x l)

### Valeurs énergétiques/ nutritionnelles\*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	N/C
Protéines	N/C
Glucides / dont sucres	N/C
Lipides / dont saturés	N/C
Sel	N/C
Humidité	N/C

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

### Paramètres microbiologiques\*\* et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	1 000 000
Coliformes thermotolérants / g	1
Anaérobies sulfite-réducteurs / g	1
Staphylococcus coagulase positive / g	5
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
salmonella spp / 25g	Absence

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