

Version : 1	Date : 11.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75395	N° d'agrément : FR 29.027.500 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Origine	Élevé et fabriqué en France
Poids net	600g
Calibre/Gencod	EAN 7 2 681 983 ; EAN 13 : 3 355 200 290 322
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	28 jours à fabrication. 18 jours garantis entrepôt.
Ingrédients	TRUITE arc-en-ciel 97%, sel 3%.
Allergènes	POISSON et produits 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	Sous vide. 10PCB/Master. Poids brut : 7,4 kg
Dimensions	PCB : 525 x 215 x 20 mm (L x l x h) Master : 530 x 215 x 10 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	685 kJ/ 164 kcal
Protéines	23.2g
Glucides / dont sucres	0.4g/0,3g
Lipides / dont saturés	7,6g/1,4g
Sel	2,9g
Humidité	57-67%

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles / g	< 1 000 000
Staphylococcus coagulase positive / g	< 100
Rapport FT / Flore lactique	< 10
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
Coliformes thermotolérants / g	< 10

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

Truite de mer fumée décongelée 600/+ Norvège ou Danemark

Version : 1	Date : 19.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75395	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Origine	Élevé en Norvège ou Danemark.
Poids net	600g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +2°C .
DLC / DLUO	28 jours à fabrication.
Ingrédients	TRUITE de mer, salé au sel sec, fumé au bois de Hêtre.
Allergènes	POISSON et produits à base de poisson. Risque possible de Contamination croisée avec : CEREALES contenant du GLUTEN, LAIT et CRUSTACES.
Utilisation	Produit décongelé, ne pas recongeler. Veiller au maintien du sous vide.
Mentions complémentaires	Présence possible de : écailles et arêtes. Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Données Logistiques

Conditionnement	Sous vide sur plaque. 5 plaques/Master. Poids brut : 4,8 à 7,2 kg
Dimensions	Plaque 470 x 170 mm (L x l) Master 185 x 32 x 510 mm (L x l x h)

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	<10 000 000
Rapport FT / Flore lactique	< 100
Escherichia coli / g	< 100
Staphylococcus coagulase positive / g	< 1 000
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
salmonella spp / 25g	Absence

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