

Chutes saumon fumé TV (100% chair) décongelé 500g

Ecosse/Norvège

Version : 1	Date : 31.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75092	N° d'agrément : FR 78.005.001 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Élevé en Norvège ou Ecosse.
Poids net	500g
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 367 940 001 052
Conservation	A conserver entre 0 et + 2°C
DLC / DLUO	28 jours à fabrication.
Ingrédients	SAUMON atlantique, salé au sel sec, fumé au bois de Hêtre.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson. Risque de contamination croisée avec Céréales contenant du GLUTEN, LAIT et CRUSTACES.
Utilisation	Produit décongelé, ne pas recongeler
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	Sachet sous vide. 10UVC/Master. Poids brut : 5,224 kg
Dimensions	Master : 360 x 280 x 110 mm (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	10000000
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.