

Version : 1	Date : 31.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75966	N° d'agrément : FR 37.115.023 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	<i>Salmo salar</i>
Origine	Saumon élevé en Irlande. Hêtre non traité : France. Sel de mer : Espagne. Sucre de canne : TOM.
Poids net	1,8kg
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C
DLC / DLUO	30 jours maximum sortie usine. 21 jours minimum garantis.
Ingrédients	SAUMON frais*, sel de mer, sucre de canne*, fumée de hêtre. (* Produits issus de l'agriculture biologique)
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. Produit biologique certifié ECOCERT - FR-BIO-01. Ne contient ni

Données Logistiques

Conditionnement	Conditionnement sous vide entier ou tranchage à la main, muscle brun enlevé, reconstitution des tranches sur peau avec intercalaires.
Dimensions	N/C

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

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies et mésophiles /g	10 000
Staphylococcus coagulase positive /g	100
Coliformes thermotolérants à 44°C	40
Clostridium perfringens /g	40
Salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence et <100 à DLC

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

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