

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Saumon atlantique fumé tranché congelé, plateau sans intercalaires.

Saveur / Goût	Gout salé et fumé équilibré, salage homogène, sans excès	Tolérance(s)	/
Texture	Molleuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Tranches : 0 à 80 g - Epaisseur : 2,8 à 3,5 mm

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 540 jours à - 18°C

Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 48 h.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi

INGREDIENTS
Saumon atlantique (Salmo salar), sel.

Méthode de salage : injection de saumure puis salé au sel sec.
Malgré tout le soin apporté à nos produits, la présence d'arêtes est possible.
Allergène(s): Poissons.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

 - **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 76 240 003 CE - **Code emballer:** EMB 76240 D

 - **Provenance poisson:** Elevage - **Origine du poisson:** Majoritairement élevé en Norvège, autres provenances possibles: Royaume-Uni (Ecosse), Irlande, Chili, Iles Féroé, France.

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	828	Energie (kcal)	198
Matières grasses (g)	12	dont acides gras saturés (g)	2,5
Glucides (g)	0,6	dont sucres (g)	0,6
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	22
Sel (g)	2,9		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobique mésophile total	m = 10 000 ufc/g à TO et m= 1 000 000 en fin de DLC	Listéria monocytogenes	Absence dans 25 g
Staphylocoques coag +	< 100 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 plateaux de 600 Gr			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Plaque noir/or - Films neutres thermoformables pelable	Carton	/	
EAN 13 ou 14	3033610079262	73033610079261	/	
Poids net (Kg)	600 g	6,00	216	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	685 g	7,29	292	
Dimensions L x l x h (mm)	170 x 500 x 5	600 x 263 x 238	1200 x 800 x 1580	
EAN 128	/	OUI	OUI	
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	360	6	6	36

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.