



88/100 AVENUE DE PARIS
RESIDENCE LA CLARTE
62280 SAINT MARTIN LES BOULOGNE
Tél. : 03.21.99.15.99
Fax : 03.21.83.59.24

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Référence : QUA-INS-0-4

Page : 1/1

Indice : B

Date d'application :

19/06/2019

CHUTES DE SAUMON FUME CONGELEES

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom scientifique	<i>Salmo salar</i>	
Origine	Elevé au Royaume Uni / Norvège	
Zone de pêche	-	
Engin de pêche	-	
Calibre	95/5	
Conditionnement	Cartons de 16 sachets de 500g	
Agrément usine	UK WD 039 EC	
Marque	-	
Gencod UVC	0 608729 635314	
Gencod carton	-	

Photo non contractuelle

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Liste des ingrédients	Saumon fumé 97%, sel		
Glaçage de protection	Non		
DLUO / DDM	24 mois	DLUO à réception	12 mois minimum
Conditions de conservation	A conserver à -18°C jusqu'à la DLUO - Après ouverture, conserver 5 jours maximum entre 0 et 4°C - Ne jamais recongeler un produit décongelé		
Procédé de transformation	Chutes issues du parage de filets de saumon TRIM E, salés à la main au sel sec, fumage à froid au bois de hêtre. Conditionnement sous vide et congélation. Etiquetage individuel.		
Type de congélation	Simple		
Allergènes	Poisson		
Métaux lourds	Conforme à la réglementation		
Conseils de mise en œuvre	Décongelez 12 heures au réfrigérateur puis utilisez comme un produit frais.		
Ionisation	Non	OGM	Non
		Additifs	Aucun

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Dimensions carton (L x l x h)	PVC	Nb de cartons par palette	Nb de couches par palette	Nombre de cartons par couche	Hauteur palette	Matériau palette	Format
400 x 280 x 110 mm	16	100	13	8	1,55m	Bois	Europe

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Odeur	Texture	Goût
95% de chair rose 5% de chair brune	Spécifique	Ferme et fondante	Caractéristique

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (selon critères FCD)

Germes	Flore mésophile (par g)	E.coli (par g)	St. Coag+ (par g)	Cl.perfringens (par g)	Listéria monocytogenes (pour 25g)	Salmonelles (par g)	Histamine (ppm)	Norovirus GI GII, hépatite A
Normes	<1000000	<10	<100	-	Absence (Tolérance <10)	-	-	-

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie (kJ)	Energie (kcal)	Protéines (g)	Matières grasses (g)	Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Sel (g)
798	190	18	14	4,6	0	0	3,5

CERTIFICATIONS

BRC