



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 :

04/07/2022

14728 - SAUMON ATLANTIQUE FUME A FROID TRANCHE SURGELE SOUS VIDE

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom scientifique	<i>Salmo salar</i>
Origine	Elevé en Norvège
Zone de pêche	-
Engin de pêche	-
Calibre	-
Conditionnement	Cartons de 10 plaques de 200g
Agrément usine	PL 22621812 WE
Marque	Roget Laks
Gencod UVC	5 711865 705799
Gencod carton	15 711865 705796



Photo non contractuelle

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Liste des ingrédients	Saumon Atlantique 97%, sel 3%		
Glaçage de protection	Non		
DLUO / DDM	18 mois	DLUO à réception	12 mois minimum
Conditions de conservation	A conserver à -18°C jusqu'à la DLUO - 24h dans un réfrigérateur - 3 jours dans le compartiment haut du réfrigérateur - Ne jamais recongeler un produit décongelé. Après décongélation, conserver entre 0 et 4°C dans son emballage d'origine non ouvert et à consommer sous 21 jours		
Procédé de transformation	Filetage du saumon (sans peau), désarêtage*, salage « combi-salt » (sel sec + injection), maturation salage, séchage et fumage à froid au bois naturel, raidissage, tranchage machine, disposition sur une plaque métallisée, pesée, mise sous vide, étiquetage, surgélation. <i>* Malgré tout le soin apporté à la préparation du produit, la présence exceptionnelle d'arête n'est jamais exclue.</i>		
Type de congélation	Simple		
Allergènes	Poisson		
Métaux lourds	Conforme à la réglementation		
Conseils de mise en œuvre	Prêt à consommer après décongélation		
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
390 x 200 x 110mm	10	108	9	12	1,20m	Bois	Europe

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Odeur	Texture	Goût
Saumon avec bande de chair brune de maximum 3cm	Caractéristique du saumon fumé	Dense, juteuse, légèrement fibreuse	Salé, avec une touche fumée

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	<10000	10	<100	-	<10	-	-	-

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie (kJ)	Energie (kcal)	Protéines (g)	Matières grasses (g)	Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Sel (g)
814	196	18,4	13,5	2	<0,5	<0,5	2,5

CERTIFICATIONS

IFS