

SAUMON FUMÉ TRAITÉUR DEEP SKINNED 500 g

EAN 54 200532 0923 9

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Ingrédients : SAUMON Atlantique (Salmo salar), sel, fumée de hêtre

Valeurs nutritionnelles par 100 g

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Valeurs nutritionnelles | 890 kJ 214 kcal |
| Glucides | < 0,5 g |
| Matières grasses | 14,5 g |
| - acides gras saturés | 15,4 % MG |
| - acides gras mono-insaturés | 54,0 % MG |
| - acides gras poly-insaturés | 30,7 % MG |
| - oméga 3 | 13,8 % MG |
| - oméga 6 | 16,7 % MG |
| Fibres alimentaires | < 0,5 g |
| Sodium | 1005 mg |
| Protéines | 21,6 g |
| Sel | 2,51 g |

Valeurs nutritives peuvent être très variables - les valeurs reprises sont donc des valeurs moyennes

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

| | |
|---|---|
| Gluten | - |
| Crustacés | - |
| OÙufs | - |
| Poisson | + |
| Arachides | - |
| Soja | - |
| Lait (y compris le lactose) | - |
| Fruits à coque | - |
| Céleri | - |
| Moutarde | - |
| Graines de sésame | - |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ | - |
| Lupin | - |

SAUMON FUMÉ TRAITEUR DEEP SKINNED 500 g

EAN 54 200532 0923 9

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Mollusques

-

Information produit

| | |
|---------------------|--|
| Libellé du produit: | Saumon fumé - traiteur |
| Origine: | Norvège |
| Nom scientifique: | Salmo salar |
| Description: | Filets de saumon idéalement taille 3/4 sans nerf de nage coupés en longueur. Les tranches sont ensuite retravaillées pour obtenir des tranches de ~ 18 x 4 cm. |
| Calibrage – Poids: | Poids fixe : 500 g |

DLC et conservation

| | |
|--------------------------|--|
| Durée conservation | 18 jours |
| Température conservation | Entre 0°C et 4°C A consommer rapidement après ouverture - max 3 jours |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|-----------|---------------------------------|
| Couleur : | Entre 24 et 26 (norme Salmofan) |
| Fumage : | Phénol 0,3 à 1,0 % |
| Salage : | Entre 2 à 3 % |
| Texture : | Chair ferme |

Caractéristiques chimiques

| | |
|-------------|------------------------------|
| Histamine | ≤ 100 ppm (≤ 200 ppm à DLC) |
| PCB | < 75 ug /kg de produit |
| A.B.V.T. | < 35 mg d'azote / 100g chair |
| Benzopyrène | ≤ 2,0 ug /kg Saumon non-fumé |
| | ≤ 5,0 ug/kg Saumon fumé |

OGM & ionisation

Sans OGM , sans traitement d'ionisation.

SAUMON FUMÉ TRAITEUR DEEP SKINNED 500 g

EAN 54 200532 0923 9

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Caractéristiques microbiologiques

| Paramètres | m | M | DLC |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|
| Nombre germes aérobies psychotrophes total | 10 ⁴ | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| Nombre germes anaérobies psychotrophes total | 10 ³ | 10 ⁴ | 10 ⁶ |
| Nombre total germes Gram psychotrophes négatif | 10 ⁴ | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| Lactobacilles psychotrophes | 10 ³ | 10 ⁴ | 10 ⁷ |
| Levures | 10 ² | 10 ³ | 10 ⁵ |
| Moisissures | 10 ² | 10 ³ | pas de visible |
| E. coli | 10 ² | 10 ³ | 10 ³ |
| Staphylococcen coagulase + | 10 ² | 10 ³ | 10 ³ |
| Salmonella spp | abs dans 25 g | abs dans 25 g | abs dans 25 g |
| Listéria Monocytogenes | abs dans 25 g | abs dans 25 g | 10 ² |

Données logistiques

| | |
|-----------------|---|
| Conditionnement | Ravier kraft - Atmosphère protectrice : mélange N2 et CO2 (PLU : 802) |
| Poids net | 500 g |

| | |
|-------------------|--------|
| Pièces dan carton | 8 pc |
| Cartons / palette | 48 ct |
| Unités / palette | 384 pc |