

SAUMON FUMÉ PRÉTRANCHÉ MACHINE 0,9 – 1,3 kg

EAN 54 200532 0925 3

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	-
Œufs	-
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 PRÉTRANCHÉ MACHINE 0,9 – 1,3 kg

EAN 54 200532 0925 3

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Mollusques

-

Information produit

Libellé du produit :	Saumon fumé tranché à la machine
Origine :	Norvège
Nom scientifique :	Salmo salar
Description :	Filet de saumon (taille 3/4) tranché par machine avec peau et nerf de nage. (sans intercalaire entre les tranches)
Calibrage - Poids	Poids variable - entre 0,9 kg - 1,3 kg

DLC et conservation

Durée conservation	21 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 PRÉTRANCHÉ MACHINE 0,9 – 1,3 kg

EAN 54 200532 0925 3

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
Staphylococccen 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	Sac - sous vide
Poids net	0,9 - 1,3 kg

Pièces dan carton	10 pc
Cartons / palette	25 ct
Unités / palette	250 pc