

Saumon fumé prétranché machine 800g

Sans peau, sans intercalaire - Frais ou décongelé



Photo non contractuelle

Référence CIPAL	101105	GTIN Unité de Vente	3339790005047
Ingrédients	Saumon fumé (<i>Salmo salar</i> élevé en Norvège), sel		
Température de conservation	Entre 0°C et +4°C	Origine	Norvège
Lieu de transformation	Pologne	Site certifié GFSI (IFS, BRC, FSSC-22000...)?	IFS

Conseils d'utilisation	Prêt à consommer
Conditions de conservation après ouverture	A consommer rapidement après ouverture. Ne pas congeler un produit décongelé. <i>La durée de vie est établie pour le produit tel que commercialisé et n'a plus de signification sur le produit ouvert par le professionnel. La détermination d'une durée de vie secondaire est de la responsabilité de l'exploitant réalisant l'opération.</i>

Format	Poids Net (kg)	Poids Net égoutté (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre d'unités	Nombre de colis	Nombre de couches
UVC	0,800		0,892	220	620	2			
COLIS	8,000		9,341	580	200	230	10		
COUCHE	56,000		65,387	1 200	800	230	70	7	
PALETTE	336,000		392,322	1 200	800	1 380	420	42	6

Paramètres physico-chimiques		Valeurs nutritionnelles moyennes/100g (égouttés)		Paramètres microbiologiques (Règlement Européen n°2073-2005-CE - FCD)	
Benzo(a)pyrène µg/kg de poids à l'état frais	< 2	kJ	776	Flore totale /g	< 100 000
Cadmium mg/kg de chair humide	0,05	kcal	183	Ratio Flore Totale/ Flore Lactique	< 10
Dioxine + PCB pg/g de chair humide	6,5	Matières grasses (g)	10	Escherichia coli /g	< 10
Dioxine pg/g de chair humide	3,5	- dont acides gras saturés (g)	1.48	Staphylocoques à coagulase positive /g	< 100
Humidité %	60 ± 5	Glucides (g)	1.5	Listeria monocytogenes /25g	Absence dans 25g
Mercure mg/kg de chair humide	0,5	- dont sucres (g)	0.5		
Plomb mg/kg de chair humide	0,3	Protéines (g)	22		
Sel %	3 ± 0,5	Sel (g)	3		

Paramètres organoleptiques	Couleur	Texture	Odeur	Goût
	Tranches de saumon fumé rosées	Moelleuse et fondante	Légèrement fumée	Légèrement salée

Absence d'OGM suivant la réglementation Européenne en vigueur	Produit non ionisé
---------------------------------------------------------------	--------------------

Allergènes présents selon le Règlement 1169/2011 :
Poisson

Avant toute utilisation de ces données, nous vous recommandons de vous assurer de la mise à jour de cette Fiche Technique.