

Tranchettes de saumon fumé Norvège décongelées.

Conditionné sous vide



Photo non contractuelle

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------|---|---|
| Référence CIPAL | 101104 | GTIN Unité de Vente | 3760036822461 |
| Ingrédients | Saumon fumé 97%, sel. | | |
| Température de conservation | Entre 0°C et +4°C | Origine | Salmo salar élevé en Norvège et autres pays |
| Lieu de transformation | France | Site certifié GFSI (IFS, BRC, FSSC-22000...)? | IFS |

| | |
|--|---|
| Conseils d'utilisation | Ôter le film protecteur 30 min avant de servir. |
| Conditions de conservation après ouverture | Se conserve maximum 24 heures au réfrigérateur après ouverture. Produit décongelé, ne pas recongeler. <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 | 0,500 | 0,500 | 0,570 | 430 | 210 | 20 | | | |
| COLIS | 2,500 | | 2,850 | 400 | 200 | 200 | 5 | | |
| COUCHE | 30,000 | | 34,200 | 1 200 | 800 | 200 | 60 | 12 | |
| PALETTE | 270,000 | | 322,800 | 1 200 | 800 | 2 400 | 540 | 108 | 9 |

| 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 | 727 | Flore aérobie mésophile totale /g | < 100 000 (≤ 1 000) |
| Cadmium mg/kg de chair humide | 0,05 | kcal | 174 | Flore lactique/g | A |
| Dioxine + PCB pg/g de chair humide | 6,5 | Matières grasses (g) | 9 | Ratio Flore Totale/ Flore Lactique | < 10 (Si flore) |
| Dioxine pg/g de chair humide | 3,5 | - dont acides gras saturés (g) | 2,5 | Escherichia coli /g | < 10 |
| Humidité % | 65 ± 3 | Glucides (g) | 1 | Staphylocoques à coagulase positive /g | < 100 |
| Mercure mg/kg de chair humide | 0,5 | - dont sucres (g) | 0,5 | Listeria monocytogenes /25g | Non détecté (< |
| Plomb mg/kg de chair humide | 0,3 | Protéines (g) | 22,2 | | |
| Poids net g | 500 - 510 | Sel (g) | 3 | | |
| Sel % | 3 ± 0,5 | | | | |

| Paramètres organoleptiques | Couleur | Texture | Odeur | Goût |
|----------------------------|---|---|------------------|--------------|
| | Petites tranches épaisses (tranches de têtes de filet) ou fines rose - orangé. Possibilité de tranches pâles, muscle brun | Variable selon les tranches ou morceaux | Légèrement fumée | Salé et fumé |

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.