

Chutes de saumon fumé 500g

Décongelé, à cuire. Conditionné sous vide



Photo non contractuelle

Référence CIPAL	101101	GTIN Unité de Vente	3760036822539
Ingrédients	Saumon fumé (<i>Salmo salar</i> élevé en Norvège, Écosse, Chili, Irlande ou Iles Féroé), sel.		
Température de conservation	0°C à +4°C	Origine	Norvège, Écosse, Chili, Irlande ou Iles Féroé
Lieu de transformation	France	Site certifié GFSI (IFS, BRC, FSSC-22000...)?	IFS

Conseils d'utilisation	A cuire avant consommation
Conditions de conservation après ouverture	A consommer dans les 48 heures après ouverture <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 effectuant 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							
COLIS	5,000			270	210	115	10		
COUCHE	65,000			1 200	800	115	130	13	
PALETTE	520,000			1 200	800	1 645	1 040	104	8

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	833	Coliformes thermotolerants /g	< 10
Humidité %	65 ± 3	kcal	199	Flore aérobie mésophile totale /g	< 100 000
Sel %	3 ± 0,5	Matières grasses (g)	12.6	Flore lactique/g	A rechercher
		- dont acides gras saturés (g)	2.45	Ratio Flore Totale/ Flore Lactique	< 10
		Glucides (g)	0	Listeria monocytogenes /25g	Non détecté
		- dont sucres (g)	0		
		Protéines (g)	21.4		
		Sel (g)	3		

Paramètres organoleptiques	Couleur	Texture	Odeur	Goût
	Tranches de saumon rose-orangées	Moelleuse et fondante	Légèrement fumée	Légèrement salé

Absence d'OGM suivant la réglementation Européenne en vigueur

Produit non ionisé

Allergènes présents selon le Règlement 1169/2011 :

Poisson. Peut contenir des traces de graines de sésame, moutarde.

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