

FICHE TECHNIQUE

Produit

N° Art. Bischofberger	40304.F	Marque	Fruits de mer norvégiens
Description du produit	Saumon atlantique fumé à froid. Élevé en Norvège.		
Description du produit	Saumon d'élevage norvégien, vidé, fileté, salé, fumé traditionnellement au four à fumer, dépouillé, tranché, emballé sous vide sur plateau, réfrigéré.		
Calibre	900	g	
Pays de production	Norvège		
Label / Certification		autre:	
N° de certification			
Halal	Oui	Timbre:	Non
Kascher	Oui		
Végétalien / Végétarien	Non		
IFS / Global GAP	IFS		
État physique	frais		
Méthode de conditionnement	sv		
Cru / Traité	cru		
Type de traitement	Fumé		

Viande et volaille

(remplir cette section seulement pour les produits à base de viande)

Pays de naissance	
Pays d'élevage	
Pays d'abattage	

Élevage	
Utilisation de munitions au plomb	
Utilisation de grenaille	

Produit

Champignons

(remplir cette section seulement pour les produits de champignons)

	Espèce 1	Espèce 2	Espèce 3	Espèce 4
Méthode de production				
Nom latin				

Fruit de mer

(remplir cette section seulement pour les produits de la mer)

	Espèce 1	Espèce 2	Espèce 3	Espèce 4
Nom latin	Psaume Salar			
Méthode de production	l'aquaculture			
Zone de pêche (sauvage)				
Méthode de pêche (sauvage)				
Intensité de production (élevage)	semi-intensif			
Traitement				
Déveinées?				
Facile à peler ?				
Congelé/Nombre net				

Optique / Capteurs / Préparation

Apparence	Doit paraître frais, sans changement significatif d'apparence.
Goût	Saveur fumée distinctive avec un goût sous-jacent salé et sucré de poisson.
Odeur	Odeur caractéristique de fumée. Odeur douce et sucrée de poisson.
Consistance / Structure	Ferme, avec une sensation légèrement huileuse.
Information supplémentaire	
Suggestion de préparation	Pour consommation directe. Ready to eat

Ingrédients

Composition (en ordre décroissant de quantité) inclus éventuels additifs (N° E) et classes de additifs

Pour les ingrédients principaux, indiquer la quantité en pourcentage. Pour la viande/le poisson indiquer l'origine. _____

Les ingrédients allergènes doivent être écrits en MAJUSCULES

SAUMON (SALMO SALAR), sel, sucre

Allergènes

Allergènes contenus:

Contenus que:

Allergènes contenus:	Contenus que:
Poissons et produits dérivés	ingrédient

Information nutritionnelle par 100g

Détermination des valeurs nutritionnelles	calculé	
Valeur énergétique	938	kJ
	225	kcal
Graisse	14,7	g
dont acides gras saturés	2,5	g
Glucides	0,5	g
dont sucres	0,5	g
Fibres	0,0	g
Protéine	23,2	g
Sel (sodium = [g] x 2,5)	1,8	g
Sodium	0,72	g

LDV / OGM / Radiothérapie / Nanomatériaux

Déclaration LDV selon:

Le produit ne doit pas être déclarée conformément à la LDV

Génie génétique:

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ou des ingrédients végétaux ou des animaux OGM conformément à l'art. 21ff PL, qui sont soumis à déclaration conformément à l'art. 7 VGVL

Radiothérapie

Le produit ne contient pas d'organismes végétaux ou animaux, des ingrédients qui ont été traités par des rayonnements ionisants.

Dans les ingrédients ou les matériaux d'emballage, sont-ils utilisés des nanomatériaux produits techniquement?

Non

Conditionnement



Emballage primaire

Emballage secondaire

Type de conditionnement	Film plastique			Boîte en carton		
Matériaux d'emballage	Plastique			Carton		
Nombre d'unités primaires par unité secondaire				6		
Poids fix / variable	fixe			fixe		
Poids net	0,9	kg		5,4	kg	
Poids avec glaçage						
Poids de tare (Poids de l'emballage)	0,18	kg		0,565	kg	
Dimensions LxLxH	570	211,5	0,11 mm	596	256	94 mm
Étiquette	disponible			disponible		
Code EAN 13	7610356102230			7610356954556		
Déclaration de conformité disponible?	Oui					

Palettisation



Cartons par palette	102
Cartons par couche	6
Nombre de couches	17
Poids brut palette	635 kg
Hauteur totale de la palette (max. 1.8 m)	1743 mm

Stockage / Durabilité

Température de transport °C

Température de stockage °C

Durabilité après production jours

Format de la date

Échantillons disponibles?

Analyses physico-chimiques

Le produit est contrôlé avec des détecteurs de métaux?

Autres types de détection de corps étrangers ?
 (p.ex. rayons X, détection thermographique, etc.)

Autres paramètres: p.ex. valeur pH, teneur en eau, degré d'acidité, corps étrangers, etc.

Paramètre	Valeur	Tolérance
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Images du produit

Produit



Emballage



Un partenaire performant **par tradition**

Garantie / Signature

Bischofberger AG garantit que le produit respecte toutes les dispositions juridiques en vigueur de la Confédération Suisse.

Date

10.12.2024

Nom

Michail Bouzinis