



<b>Dénomination commerciale :</b>	Saumon fumé machine sans peau 1kg		
<b>Dénomination légale :</b>	Saumon norvégien fumé pré-tranché		
<b>Référence :</b>	NSKIOFF1KG		
<b>Composition :</b>	Saumon Atlantique 97% (Salmo salar), sel.		
<b>Origine :</b>	élevé en Norvège		
<b>Description :</b>	Filets de saumon salés par salage mixte. Fumé au bois de hêtre. Tranché à la machine. Sans peau.		
<b>Producteur :</b>	EE 564 EU		
<b>DLC garantie à livraison :</b>	21 jours	<b>Conservation :</b>	max. +4°C
<b>Spécifications d'utilisation :</b>	Le produit doit toujours être conservé à une température maximale de +4 °C. Il est préférable d'ouvrir l'emballage 30 minutes avant consommation.		

<b>Allergènes :</b>	au sens du règlement européen 1169/2011			
Céréales contenant du gluten	-	Fruits à coque	-	
Crustacés	-	Céleri	-	
Œufs	-	Moutarde	-	
Poissons	+	Sésame	-	
Arachides	-	Sulfites	-	
Soja	-	Lupin	-	
Lait	-	Mollusques	-	
+ = présence produit ; - = absence produit ; ? = présence usine				

<b>OGM :</b>
Ce produit et ses constituants ne doivent pas être identifiés comme OGM selon les règlements européens 1829/2003 et 1830/2003

<b>Valeurs nutritionnelles</b>	pour 100g	<b>Spécifications microbiologiques</b>		
KJ	779	Flore totale	<10 <sup>7</sup>	ufc/g
Kcal	187	ASR	<10	ufc/g
Graisses	12,1 g	E. coli	<10	ufc/g
acides gras saturés	1,8 g	Staph. coag. +	<10 <sup>2</sup>	ufc/g
Glucides	0 g	Salmonella	absence	/25g
sucre	0 g	L. monocytogenes	<10 <sup>2</sup>	ufc/g
Protéines	19,4 g			
Sel	3,0 g			

<b>Données logistiques</b>			
Conditionnement	sous vide	Colis/couche	4
Poids net	1 kg	Couches/palette	10
PCB	10	Unités/palette	400
EAN unité de vente	5400742102515	Type de palette	Euro (120x80 cm)

Rédigé le : 23/11/2017 Par : Isabelle Lombaerde