



Dénomination commerciale :	Tranchettes de saumon fumé 500g sur plaque		
Dénomination légale :	Saumon norvégien fumé pré-tranché		
Référence :	P500TRANCH		
Composition :	Saumon Atlantique (Salmo salar), sel.		
Origine :	élevé en Norvège		
Description :	Filets de saumon salés à sec. Fumé au bois de hêtre. Tranchettes coupées à la machine hors de flancs et de queues de filet. Tranchettes disposées sur plaque. Tranchettes de minimum 5g.		
Producteur :	BE VE6021 CE		
DLC garantie à livraison :	21 jours	Conservation :	max. +4°C
Spécifications d'utilisation :	Le produit doit toujours être conservé à une température maximale de +4 °C. Il est préférable d'ouvrir l'emballage 30 minutes avant consommation.		

Allergènes :		au sens du règlement européen 1169/2011		OGM :
Céréales contenant du gluten	-	Fruits à coque	?	Ce produit et ses constituants ne doivent pas être identifiés comme OGM selon les règlements européens 1829/2003 et 1830/2003
Crustacés	-	Céleri	-	
Œufs	-	Moutarde	?	
Poissons	+	Sésame	-	
Arachides	-	Sulfites	-	
Soja	-	Lupin	-	
Lait	-	Mollusques	-	
+ = présence produit ; - = absence produit ; ? = présence usine				

Valeurs nutritionnelles		Spécifications microbiologiques	
	pour 100g		
KJ	761	Flore totale	<10 ⁷ ufc/g
Kcal	182	ASR	<10 ufc/g
Graisses	10,6 g	E. coli	<10 ufc/g
acides gras saturés	3,0 g	Staph. coag. +	<10 ² ufc/g
Glucides	0,0 g	Salmonella	absence /25g
sucres	0,0 g	L. monocytogenes	<10 ² ufc/g
Fibres alimentaires	0,0 g		
Protéines	21,7 g		
Sel	2,5 g		

Données logistiques			
Conditionnement	sous vide	Colis/couche	7
Poids net	500g	Couches/palette	10
PCB	10	Unités/palette	700
EAN unité de vente	5400742902429	Type de palette	Euro (120x80 cm)

Rédigé le : 2/04/2019 Par : David Michaux