



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Chutes de saumon fumé du Pacifique, congelées

Goût : produit fumé, salé
Forme : tranches ou brisures de tranche
Texture : moelleuse
Calibre : de 0 à 60grs

Composition : saumon fumé du Pacifique (saumon rouge ou saumon argenté) 97%, Sel.

Allergènes : poisson
Contamination croisée : aucune
OGM : NON



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale aérobie mésophile	<1 000 000
Coliformes thermotolérants	<1
Staph. coagulase	<5
ASR	<1
Salmonelle	Abs dans 25gr

VALEURS NUTRITIONNELLES* (sur 100gr)

*données à titre indicatif compte tenu de la variation d'origine

Energie	195 Kcal / 815 Kjoule
Glucides	Traces
Lipides	12.2%
Protéines	21.2%
Sodium	1.2%

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 24 mois à -18°C
Après décongélation à +4°C :
Sachet fermé : 72 heures
Sachet ouvert : 24 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler le produit en froid positif 24 heures avant utilisation. Garnir la pizza de saumon fumé en sortie de four de préférence.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	carton
Code article	082SAUM / 082KSAUM
Gencod EAN13	3520730000479 / 3520730001520
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 64 161 02 CE
Inscription n° de lot	Palette + carton + sachet
Inscription date de production	Palette + carton + sachet
EAN128	Palette + carton
PCB (nombre de pièces/carton)	5 sachets de 1kg
Emballage primaire	Sachet plastique sous vide
Poids net carton (kg)	5
Poids brut carton (kg)	5.38
Dimensions cartons (mm)	591 * 245 * 105
Palettisation	84 colis (14 couches de 6)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	477
Dimensions palette (cm)	80*120