



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Miettes de saumon, cuites, surgelées IQF

Goût : typique du saumon

Forme : miette

Texture : fibrée à fondante

Calibre : non concerné

Composition : saumon Salmo Salar (98.5%), sel (1.5%)

Allergènes : poisson

Contamination croisée : mollusques, crustacés, produits laitiers

Soumis à étiquetage OGM : NON

Convient à une alimentation Halal : NON

Convient à une alimentation Végétarienne (sans viande ni poisson): NON



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. coli	< 10/g
Staphylocoques dorés	< 100/g
ASR	< 30/g
Salmonelle	Abs dans 25g
Listeria monocytogenes	Abs dans 25g

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 48 heures

Sachet ouvert : NC

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100gr)

Energie	116 Kcal / 488 Kjoule
Glucides	>1%
Lipides	5%
Protéines	18%
Sel (NaCl)	1.5%

CONSEILS D'UTILISATION :

Ce produit est IQF, utilisez-le encore surgelé, aucune perte.

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

Unité de vente	Carton - sachet
Code article	082SAUMI - 082KSAUMI
Gencod EAN13	3760114280039
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 56.185.004 CE
Code de nomenclature douanière	04064050

Inscription n° de lot	Carton + sachet
Inscription DLUO	Carton + sachet
EAN128	-

PCB (nombre de pièces/carton)	5 sachets de 1kg
Emballage primaire	Sachet polyéthylène transparent thermosoudé
Poids net carton (kg)	5.00
Poids brut carton (kg)	5.40
Dimensions cartons (mm)	390 * 280 * 150
Palettisation	72 colis (9 couches de 8)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	410
Dimensions palette (cm)	80*120