



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 25/07/2014



SAUMON FUME EN TRANCHETTES

Code référence : 67613

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Saumon fumé en tranchettes, petites tranches sans peau.

Dénomination réglementaire

Saumon fumé en tranchettes

Etat

Salé et fumé

DLC

30 jours à date de fabrication

Conservation

Conditions de conservation après
ouverture

Entre +0°C et +4°C
Au froid, à consommer sous 48h

Conditionnement

Carton

Sous conditionnement

Sachet sous vide

Poids Net Poids
de la tranche

500g X 10
5 à 20g

Composition

Liste des ingrédients

Saumon (salmo salar) élevé en Ecosse/Norvège (97%), sel (3%)

Constituant(s) principal(aux)

Poisson

Absence de composants spécifiques

Non étiqueté OGM - sans ingrédients ionisés

Liste des allergènes

Poisson

Conseils de mise en œuvre

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- Aérer votre saumon 20 minutes environ avant son utilisation pour une **Mise en œuvre** dégustation optimale : œuf en gelée, sandwich, salades composées...
- Le saumon fumé peut aussi se servir chaud : plié dans une feuille de brick puis poêlé, en lanières avec des tagliatelles, en gratin avec du saumon frais etc...

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	194
kJ	814
Matières grasses (g)	13.5
Dont acides gras saturés (g)	2.35
Glucides (g)	0.4
Dont sucres (g)	0.3
Fibres (g)	-
Protéines (g)	24.2
Sel (g)	1

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Aucun	

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- Atouts •** Gain de temps et praticité : aucun parage nécessaire, absence totale de muscle brun, petit conditionnement (500gr)
- Maîtrise du coût portion : poids fixe (500gr), pas de perte, sans peau. La quantité facturée est égale à la quantité consommée
 - Souplesse d'utilisation : DLC 27 jours entre 0 et 4° C

Code marché : m.1.6
Code TerreAzur : 207770

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation