



FICHE TECHNIQUE: SAUMON FUME PRETRANCHE "EXTRA"

Version: 11

Produit	
Nom	Filet de saumon fumé "Extra"
Nom Scientifique	Salmo Salar
Origine	Aquaculture en Norvège
Engin de pêche	/
Description	Filet de saumon fumé à froid, prétranché machinalement
Ingrédients	saumon (poisson), sel, acidifiants: E261, E326; extrait de paprika, fumé

Emballage	
Emballage primaire	
Unité	Poids variant
GTIN	541154910215
Technologie	sous-vide
En cas de modification	/
Emballage	PA/PE sac, carton laminé
Poids de l'emballage	150 g
Dimension (l x l x h)	
Emballage secondaire	
Suremballage	Informations manquantes pour l'emballage secondaire disponible sur demande
GTIN	541154960215
Emballage	
Dimension (l x l x h)	
Poids de l'emballage	

Caractéristiques organoleptiques	
Goût	saveur fumée et boisée
Couleur	rose du saumon
Odeur	fumé
Texture	texture ferme

Conservation et préparation	
Température à la livraison	0-4 °C
Température de conservation	maximum 4 °C
Conservation	date de production + 26 jours



Brugse Visrokerij Alloo
 Kolvestraat 36 - 8000 Bruges
 BELGIQUE
 Tel. +32 50 31 46 46
 E-mail: quality@blueocean-seafood.com

Caractéristiques du produit		
Caractéristiques physicochimiques		
Valeur énergétique	643 kJ - 154 kcal	
Protéines	20,9 g	
Glucides	0 g	
dont sucres	0 g	
Lipides	7,8 g	
lipides saturés	1,09 g	
Sel	2,4 g	
Activité de l'eau	0,97	
Normes bactériologiques	Objectif	Tolérance
Flore total	10.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g	1.000 cfu/g
Levure	< 100 cfu/g	100.000 cfu/g
Mossires	< 100 cfu/g	pas de moisissure visuelle
Salmonella spp	absent dans 25g	absent dans 25g
Listeria	absent dans 25g	< 100 cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10 cfu/g	1.000 cfu/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10 cfu/g	1.000 cfu/g
Normes chimiques		
Histamine	/	
Cadmium (Cd)	0,05 mg/kg	
Plomb (Pb)	0,3 mg/kg	
Mercuré (Hg)	0,5 mg/kg	

Informations sur les allergènes			
Protéines du lait de vache	-	Légumineuse	-
Lactose	-	L'huile de noix	-
œuf	-	Arachides	-
Protéine de soja	-	L'huile d'arachide	-
L'huile de soja	-	Graines de sésame	-
Céréales contenant du gluten	-	L'huile de sésame	-
Blé	-	Glutamine (E620 - E625)	-
Seigle	-	Sulfite (E220 - E227)	-
bœuf	-	Coriandre	-
Porc	-	Céleri	-
Poulet	-	Carottes	-
Poisson	+	Lupine	-
Crustacés	-	Moutarde	-
Maïs	-	Mollusques	-
Cacao	-	Fruits à coque	-



Brugse Visrokerij Alloo
Kolvestraat 36 - 8000 Bruges
BELGIQUE
Tel. +32 50 31 46 46
E-mail: quality@blueocean-seafood.com

Déclaration de conformité

Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE:
La soussigné garantit au nom de la direction qu'il n'y a aucune utilisation dans le produit ci-dessus composée d'ingrédients, additifs et / ou des arômes dérivés d'OGM.

Le soussigné garantit que ce produit, ni ses ingrédients individuels sont soumis à des radiations ionisantes, conformément à l'arrêté royal du 12 Mars., 2002

Signature

Cachet de l'entreprise

Brugse Visrokerij
F. ALLOO nv
Kolvestraat 36, 8000 Brugge
Tel.: 050 31 46 46 - Fax 050 31 28 92
BTW BE 461 904 595



Sans réponse sous 14 jours, la fiche technique sera considérée comme acceptée.