

## SPECIFICATION PRODUIT COMMERCIAL

### Nom légal:

Saumon Atlantique, filet, trim E, deepskinned, sans peau, surgelé

Congelé

Sans arête



### Description produit:

Filet de saumon Atlantique, congelé, sans peau & sans arêtes, deepskinned, portionné à 200g (incl. glacage), 5x1kg.

### Déclaration d'ingrédients

Saumon Atlantique

### Allergènes légaux

Allergène celeri	Absent
Allergène gluten	Absent
Allergène crustacés	Absent
Allergène oeufs	Absent
Allergène poisson	<b>Présent</b>
Allergène lupin	Absent
Allergène lait	Absent
Allergène mollusques	Absent
Allergène moutarde	Absent
Allergène arachides	Absent
Allergène graines de sésame	Absent
Allergène soja	Absent
Allergène sulphite	Absent
Allergène fruits à coque	Absent

### Déclarations

Ce produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire selon la directive EC 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit, ni aucun ingrédient n'ont été traités avec un rayonnement ionisant (comme indiqué dans la directive 1999/2/EC).

## Informations poisson/fruit de mer

- Nom scientifique	Salmo salar
	saumon Atlantique
	élevé
Eau ajoutée	Non
Origine	Norvège

## Informations additionnelles

Sans arête: maximum 1 arête/kg, maximum 1 cm de longueur

## Méthode de préparation

Produit congelé:

Four (180°C): 20-25 minutes

Poêle: 10-12 minutes

Four à vapeur: 12-15 minutes

Micro-ondes (750 Watt): 5-6 minutes

Si possible, décongeler le produit et le préparer de la manière suivante:

Four (180°C): 15-20 minutes

Poêle: 7-9 minutes

Four à vapeur: 8-10 minutes

Micro-ondes (750 Watt): 3-4 minutes

(chauffer à une température à coeur de 70°C)

## Unité d'emballage de consommation:

Poids net	4500 g
Poids fixe/variable	Fixe
Poids, glaçage inclus	5000 g
Glaçage	10%
Glaçage maximal	12%
Glaçage minimal	8%
Poids, par pièce	200 g
Minimum poids par pièce	185 g
Maximum poids par pièce	215 g

Information de poids:

Matériaux d'emballage: Carton, 390x290x137mm, 5kg high, blank, white, AM  
Print film, Oresto, 1000g, 585mm, 80mu

Les matériaux d'emballages sont conformes aux dispositions du règlement (CE) n ° 1935/2004. Ils sont également en conformité avec le règlement 10/2011 / CE.

## Durée de vie sur étagère:

Date limite de conservation à partir de la date de production	365 jours
Conseil de stockage	Conserver au congélateur à -18°C
Durée de conservation à -12°C	1 mois
Durée de conservation à -6°C	1 semaine
Indicateur de durée de conservation	A consommer de préférence avant MM/YYYY

**Microbiologie:**

	Unité	But	Tolérance	Fin de durée de conservation
Total microorganismes psychrotrophes aérobies	/g	100.000	1.000.000	10.000.000
Bactéries lactiques psychotrophes	/g	100	1.000	10.000.000
Levures	/g	100	1.000	100.000
Moisissures	/g	100	1.000	pas de moisissures visuelles
E. coli	/g	100	1.000	1.000
Coagulase positive staphylococcus	/g	100	1.000	1.000
Clostridia sulfite réduisant	/g	100	1.000	100.000
Salmonella spp.	/25 g	absent	absent	absent
Listeria monocytogenes		absent/25 g	100/g	100/g

## Information nutritionnelle

/100G

Energie 951 kJ  
229 kcal

Matière grasses: 17 g  
Acides gras saturés 2,3 g

Glucides: 0 g  
Sucres 0 g

Protéines 19 g  
Sel 0,07 g

Matière grasses, trans 0 g

## Information d'entreprise

Entreprise Mowi Belgium NV  
Kolvestraat 4  
BE 8000 BRUGGE

Responsable de qualité Lisa Moeyaert  
VE n° BE-VE-1072-EU

Mowi Belgium NV est certifié ACS-IFS