



DFM Saveurs SA

Rue de l'Avenir 8 - 5140 Sombrefe - Belgique
Avenue de l'Espérance 36 - 6220 Fleurus -Belgique

Dénomination commerciale :	Saumon norvégien fumé machine sans peau 1kg
Dénomination légale :	Saumon norvégien fumé machine sans peau 1kg
Référence :	SFC11NOR
Producteur :	BE VE 6004 CE
Emballer :	BE KF 104259 CE
Ingrédients :	Saumon Atlantique 97% (Salmo salar), sel.
Origine :	élevé en Norvège
Description :	Filets de saumon salés au sel sec. Fumé au bois de hêtre. Tranché à la machine. Sans peau. Sans intercalaires.
DLC garantie à livraison :	21 jours
Conservation :	max. +4°C
Spécifications d'utilisation :	Le produit doit toujours être conservé à une température maximale de +4 °C. Il est préférable d'ouvrir l'emballage 30 minutes avant consommation. A consommer dans les 48heures après ouverture. Ce produit peut être vendu à l'état décongelé (voir mention sur étiquette), ne jamais recongeler un produit décongelé.

Allergènes :	au sens du règlement européen 1169/2011		
Céréales contenant du gluten	-	Fruits à coque	?
Crustacés	-	Céleri	-
Œufs	-	Moutarde	?
Poissons	+	Sésame	?
Arachides	-	Sulfites	-
Soja	?	Lupin	-
Lait	?	Mollusques	-
+ = présence produit ; - = absence produit ; ? = présence usine			

OGM :
Ce produit et ses constituants ne doivent pas être identifiés comme OGM selon les règlements européens 1829/2003 et 1830/2003

Valeurs nutritionnelles	pour 100g	Spécifications microbiologiques à DLC	
KJ	761	Salmonella	absence /25g
Kcal	182	L. monocytogenes	<10 ² ufc/g
matières grasses	10,6 g		
acides gras saturés	3 g		
Glucides	0 g		
sucres	0 g		
Protéines	21,7 g		
Sel	2,8 g		

Données logistiques			
Conditionnement	sous vide	Colis/couche	4
Poids net	1 kg	Couches/palette	10
PCB	10	Unités/palette	400
EAN unité de vente	5400742901866	Type de palette	Euro (120x80 cm)
EAN unité logistique	5400742911865		
Rédigé le :	23-01-25	Par :	Revat Stéphanie