




Fiche technique

FT-VEN-1612-10116028
Création : 20/01/20
Révision :
Version : 1

Modification :

| | | | |
|--|---|-----------------------------|----------|
| SECTEUR | MAP KG | | |
| NOM DU PRODUIT | Pavé saumon tr E a/q,150g,x20p | | |
| LIBELLE CLIENT | NA | | |
| PHOTO DU PRODUIT (non contractuelle) |  | | |
| PRESTATAIRE DE TOP ATLANTIQUE | Prod Atlantique | T. 0033 297 89 53 00 | |
| ESTAMPILLE SANITAIRE | Rue Batelière 56100 Lorient | F. 0033 297 83 20 56 | |
| | FR-56.121.086-CE | | |
| DESCRIPTION DU PRODUIT | Pavé de saumon atlantique TRIM E avec queue (sans peau, paré, dégraissé, désarêté) | | |
| VISUEL/TEXTURE | Couleur : 24 à 30 salmofan (couleur homogène) | | |
| PRET A CUIRE | Prêt à cuire | | |
| INGREDIENTS | Saumon atlantique | | |
| ALLERGENES | Contient : Poisson | | |
| DENOMINATION SCIENTIFIQUE | Salmo salar | | |
| COMPOSITION NUTRITIONNELLE (Source Nutraqua, Ciqual, Thiriet) | | POUR 100g (en g) | |
| | Valeur énergétique kcal | | 194 kcal |
| | Valeur énergétique kJ | | 807 kJ |
| | Matières Grasses | | 12,4 |
| | dont acides gras saturés | | 2,15 |
| | Glucides | | 0 |
| | dont sucres | | 0 |
| | Protéines | | 20,5 |
| Sel | | 0,16 | |
| MESURE-POIDS | Calibre matière première : 3+ Calibre des portions : 150 g | | |
| METHODE DE PRODUCTION ZONE DE CAPTURE ou PAYS D'ELEVAGE | Elevé en : Ecosse | | |
| ENGIN DE PECHE | | | |
| MODE DE PREPARATION | Conseil : Ouvrir la barquette quelques minutes avant de cuisiner le poisson afin de permettre sa réoxygénation. A consommer après cuisson. | | |
| GARANTIE OGM | Le produit est sans OGM (< 0,9 %) et est conforme aux législations EC 1829/2003 et 1830/2003 | | |



Fiche technique

FT-VEN-1612-10116028
Création : 20/01/20
Révision :
Version : 1

LIVRAISON & STOCKAGE

CONDITIONNEMENT PRIMAIRE

| | |
|-----------------------------|---|
| EMBALLAGE PRIMAIRE (=UNITE) | Barquette operculée |
| DIMENSIONS EMBALLAGE | L 320 / l 245 / h 92mm |
| NOMBRE PIECES / UNITE | 20 |
| POIDS / UNITE | 3kg |
| EAN 7 | - |
| GTIN-13 UNITE FIXE | - |
| ETIQUETTE UNITE | Étiquette blanche 90x110 (avec partie détachable) |
| POSITIONNEMENT ETIQUETTE | Étiquette générique blanche sur le dessus en mode portrait au milieu avec liste des ingrédients et les mentions obligatoires |
| MENTION PARTICULIERE | Conditionné sous atmosphère protectrice. A consommer après cuisson. Malgré le soin apporté au désarêtage, quelques arêtes peuvent subsister |

CONDITIONNEMENT SECONDAIRE

| | |
|-------------------------------|--|
| EMBALLAGE SECONDAIRE (=COLIS) | Carton |
| DIMENSIONS EMBALLAGE | L 380 / l 255 / h 107 mm |
| NOMBRE UNITES / COLIS | 1 |
| POIDS NET DU COLIS | 3kg |
| GTIN-14 (ou DUN 14) DU COLIS | - |
| ETIQUETAGE | 1 étiquette produit + 1 étiquette client + (et/ou fiche palette) |

PALETTISATION

| | |
|-----------------------------|--|
| NOMBRE CARTONS / COUCHE | 9 |
| NOMBRE TOTAL DE CARTONS | 63 |
| TEMPERATURE DE STOCKAGE | 0°C/2°C |
| DATE LIMITE DE CONSOMMATION | DLC à partir de la date d'expédition = J+8 jours |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| Micro-organismes | | à J0 | à DLC |
|------------------------|------|---------------|--------|
| Escherichia.Coli | /g | <10 | <10 |
| Staphylococcus aureus | /g | <100 | <100 |
| Listeria monocytogenes | 25/g | Abs(tol<10/g) | <100/g |
| Salmonelle | 25 g | Abs | Abs |

Si secteur poly, contrôle à réception client(J0)

Références : règlement CE N°2073/2005 et critères FCD en vigueur

J0=réception client. DLC : date limite de consommation.

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneurs en PCB, dioxines, métaux lourds : conformes à la réglementation européenne en vigueur.

Autres Informations

• "Sans arête" : maximum 1 arête/kg de maximum 1 cm de longueur