

NATURA AMARRAIN		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SIVU Bordeaux Mérignac	Version 1 Octobre 2024 Page 1/2
----------------------------	---	--	--

FICHE TECHNIQUE N°3 PAVE DE TRUITE 120g-140g VRAC CAISSE POLYSTYRENE

Caractéristiques de provenance	
Critères	Spécifications - Tolérances
Eclosion et Alevinage Elevage Abattage, conditionnement et expédition	Issu du cheptel des piscicultures du GIE Natura Amarrain

Caractéristiques physico-chimiques	
Critères	Spécifications - Tolérances
Taux de matière grasse	< 16%

Caractéristiques microbiologiques	
Critères	Spécifications - Tolérances
Microorganismes Aéro 30°C/g Staphylococcus coagulase + 37°C/g E.COLI /g Salmonelle /25g Listeria monocytogènes /25g	< 10 ⁷ < 10 ² < 10 Absence Absence

Caractéristiques organoleptiques	
Critères	Spécifications - Tolérances
Age Fraicheur / Aspect	20 mois minimum sur les truites 3 – 4Kg Correspondant à la colonne « ADMIS » du paragraphe 7.1.1 de la norme AFNOR NF V 45-100 (Truite)

Caractéristiques de conditionnement	
Caisse polystyrène de 59 pavés de taille 120g-140g Poids par caisse : 8kg (+/- 10%) Pavés enveloppés de film alimentaire et mis sous glace, couvercle avec élastiques. Etiquette sanitaire	

Absence de défauts visibles	
Pas de blessures extérieures, pas de décoloration anormale de la peau	

NATURA AMARRAIN		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SIVU Bordeaux Mérignac	Version 1 Octobre 2024 Page 2/2
----------------------------	--	--	--

FICHE TECHNIQUE N°3 PAVE DE TRUITE 120g-140g VRAC CAISSE POLYSTYRENE

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g de chair)</i>	
Valeur énergétique	597 kJ – 143 kcal
Protéines	19 g
Glucides	0 g
Lipides	8 g
Dont acides gras saturés	1,8 g
Dont acides gras mono-insaturés	2,6 g
Dont acides gras poly-insaturés	2,6 g