




# Fiche technique

FT-VEN- PRT-SA-AP-LR-80  
Création : 13/03/23  
Révision :  
Version : 1

Modification :

SECTEUR	MAP KG		
NOM DU PRODUIT	<b>Pavés de saumon tr D AP/AQ – 80g – 30pc</b>		
LIBELLE CLIENT	NA		
PHOTO DU PRODUIT (non contractuelle)			
PRESTATAIRE DE TOP ATLANTIQUE	<b>Prod Atlantique</b>	<b>T. 0033 297 89 53 00</b>	
ESTAMPILLE SANITAIRE	<b>Rue Batelière 56100 Lorient</b>	<b>F. 0033 297 83 20 56</b>	
	<b>FR-56.121.086-CE</b>		
DESCRIPTION DU PRODUIT	Pavés de saumon atlantique TD avec queue (avec peau, paré, dégraissé, désarêté) issu du Label Rouge		
VISUEL/TEXTURE	Couleur : 24 à 30 salmofan (couleur homogène)		
PRET A CUIRE	Prêt à cuire		
INGREDIENTS	saumon atlantique ( <i>Salmo salar</i> )		
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	80g		
METHODE DE PRODUCTION ZONE DE CAPTURE ou PAYS D'ELEVAGE	Elevé en Ecosse		
ENGIN DE PECHE	NA		
MODE DE PREPARATION	Conseil : Ouvrir la barquette quelques minutes avant de cuisiner le poisson afin de permettre sa réoxygénation. A consommer cuit à coeur.		
GARANTIE OGM	Le produit est sans OGM (< 0,9 %) et est conforme aux législations EC 1829/2003 et 1830/2003		



# Fiche technique

FT-VEN-PRT-SA-AP-LR-80  
Création : 13/03/23  
Révision :  
Version : 1

## LIVRAISON & STOCKAGE

### CONDITIONNEMENT PRIMAIRE

EMBALLAGE PRIMAIRE (=UNITE)	Barquette blanche
DIMENSIONS EMBALLAGE	L 320 / l 245 / h 92mm
NOMBRE PIECES / UNITE	30
POIDS / UNITE	2,4KG
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	2,4kg
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 Jexpédition : J+8 mini

## 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

Visa Service Qualité