



Salade de saumon fumé fromage frais - 6x125g



Présentation

Du fromage frais et onctueux avec de tendres morceaux de saumon fumé. Un tartinaable festif pour tous les jours.
Conditionné en barquette plastique, 125g.

Notre suggestion de préparation

Idéal à l'apéritif, à tartiner sur une tranche de pain toastée.



Désignation							
Salade de saumon fumé fromage frais 6x125g							
Date de création :	12/03/2020	Page :	2/2	Code article :	518		
Date de révision :	11/05/2023	Ref :	C-D-518	Gencod :	5413739004945		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C.				DLC garantie à réception :		14 j	
				DLC totale :		21 j	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
<p>Fromage frais (62%) (LAIT, CREME, ferments lactiques, sel); saumon fumé (28%) (SAUMON, sel, vinaigre, fumée); concombre; vinaigre; oignon; sucre; plantes aromatiques; jus de citron; huile de colza; acidifiants (acide lactique, acide acétique, acide citrique); conservateur (E202); stabilisant (gomme de guar)</p> <p>Fabriqué dans un atelier où l'on utilise des céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, soja, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques.</p>				Valeur énergétique :		780 (kJ) / 188 (kcal)	
				Matières grasses :		14g	
				Dont acides gras saturés :		6,8g	
				Glucides :		3g	
				Dont sucres :		2,5g	
				Protéines :		12g	
				Sel:		1,4g	
Caractéristiques microbiologiques							
Microorganismes	Cible	Tolérance	à DLC	<p>Fabriqué dans un atelier où l'on utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, soja, lait, sésame, lupin, mollusques.</p> <p>Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement CE 1830/2003</p> <p>Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.</p>			
Germes aérobies psychrotrophes	3x10 ⁵	3x10 ⁶	3x10 ⁷				
Lactobacilles	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁷				
Levures	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁵				
Moisissures	3x10 ²	3x10 ³	pas de formation de moisissure visible				
Enterobactéries	3x10 ²	3x10 ³	N/A				
E.Coli	<50	3x10 ²	3x10 ³				
Salmonella spp.	absence en 25g						
Listeria monocytogenes	absence en 25g	<100/g	100				
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,14	0,125	80	80	48	boîte plastique
Carton	6	1,06	0,75	240	170	50	carton
Palette	1134	158,76	141,75	1200	800	130,5	-
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 pot + couvercle plastique à jeter			