



# Cataliment

## PERLES

### SAUMON

*fumé*



ASC-C-03715

#### DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles de Saumon Fumé. Produit transformé à base de saumon, saveur fumé. Pasteurisé.

#### PRÉSENTATION

Distributeur en plastique de 270 grammes.

#### PROCESSUS DE FABRICATION

Produit élaboré à partir de saumon fumé et autres ingrédients, micronisé et soumis à pasteurisation, conditionnement automatique, fermeture hermétique et conservation sous réfrigération.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de billes d'environ 5 mm, texture crémeuse et coloration orange brillant. Développé à partir de saumon fumé *Salmo salar*, ce qui lui donne une saveur exquise et un arôme intense, idéal pour assortir et assaisonner tout type de plats.

#### COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

Eau
Saumon fumé 20%, aquiculture de l'U.E. et hors de l'U.E. [saumon ( <i>Salmo salar</i> ), fumé]
Sel saveur fumée [sucre, sel marin, épaississant (carbonates de soude), arôme (fumée) et anti-agglomérant (E-536)]
Amidon de pomme de terre modifiée
Sel
Huile de tournesol raffinée
Acidifiant (acide citrique)
Jus de citron
Stabilisant (gomme xanthane)
Épices
Colorant (extrait de paprika)
Arôme naturel (fumé)
Arôme naturel (crustacé)
Épaississant (gomme de guar)

**CONTIENT POISSONS ET CRUSTACÉS. SANS GLUTEN. PRODUIT NON IRRADIÉ. NE CONTIENT PAS D'OGM.**

#### BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES N° 2015072968 TRAZA

Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	190 kJ / 45 kcal
Matières grasses	1,7 g
dont saturés	0 g
Glucides	7,1 g
dont sucres	1,0 g
Protéines	<0,5 g
Sel	3,30 g

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Range	Législation applicable
Flore mésophile aérobie totale	< 1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	Arrêté 2 août 1991
Enterobacterias	< 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	Arrêté 2 août 1991
Salmonella spp.	Absence/25 g	Arrêté 2 août 1991
Listeria monocytogenes	Absence/25 g	Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15/11/05
pH	≤ 4.4	-

#### DLC (Durée Limite de Consommation)

18 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 15 jours après ouverture.

#### CONSERVATION

Au réfrigérateur entre 2° C et +8° C. Ne pas congeler.

#### SUGGESTIONS D'UTILISATION

Salades, canapés, veloutés chauds et froids, pâtes, etc.

#### ÉTIQUETAGE

Conforme à la norme d'étiquetage selon le règlement 1169/2011. Les produits transformés suivent les règles de traçabilité conformément au règlement 178/2002.

#### LOGISTIQUE

EAN 13	DUN14	POIDS NET	POIDS BRUT			UNITÉ / BOÎTE	VOIE TERRESTRE			MESURES	
			UNITÉ	CARTON	PALETTE		CARTONS/PALETTE	COUCHE/PALETTE	CARTONS / COUCHE	CARTON	PALETTE
8437012580442	2843712580446	270 g	312 g	1,94 kg	640 kg	6	340	10	34	17 x 13,2 x 13,5 cm	80 x 120 x 155 cm

FT RV 09 - 02/04/2025

