



Fiche technique :

Jerky - Saumon fumé Norvège 100g

N° réf interne : 710601

Date création : 13-10-2025

Version : 1

Page : 1/2

Rédacteur : WILLEM E.

Modification :

Vérification : ORCEL D.

Date modification :

INFORMATIONS FOURNISSEUR

Adresse :	Activités :	N° d'agrément - certification :
SODIAL S.A. Zoning industriel 4 ^{ème} Rue 6040 Jumet Belgique	Salage - Fumaison - Cuisson Découpe - Conditionnement Etiquetage - Emballage Expédition	

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Libellé du produit	JERKY - Saumon Fumé Norvège - 100g		
Origine du saumon	Norvège		
Type de produit	Saumon fumé ROTI	Nom scientifique :	Salmo salar
Descriptif du produit	Morceaux de saumon fumés coupés en lardons ou cubes. Les morceaux proviennent de filets de saumon toutes tailles. Ces morceaux fumés sont ensuite cuits au four		
Ingrédients	Saumon , sel, fumée de hêtre		
Calibrage - Poids	Poids fixe : 100 g		
Caractéristiques chimiques	Histamine	≤ 100 ppm	(≤ 200 ppm à DLC)
	PCB	≤ 75 ug /Kg de produit	
	A.B.V.T	< 35 mg d'azote / 100g chair	
	Benzopyrène	≤ 2,0 ug /Kg Saumon non-fumé ≤ 5,0 ug/Kg Saumon fumé	
Garantie	Sans OGM , sans traitement d'ionisation		
Conditionnement - Emballage	Support :	ravier transparent 2145 - 145 x 106 x 34,4 mm (PLU : 1505)	
	Operculage :	Film Neutre 430 mm T300 PET (PLU : 1215)	
	Sur-emballage :	Aucun ou Etiquette / sleeve	
Conservation	Durée conservation :	35 jours max	
	Température conservation :	entre 0°C et 4°C	
	A consommer rapidement après ouverture - Max 2 jours		
Utilisation prévue	Prêt à la consommation		
Instructions d'étiquetage	Mentions minimum obligatoires :	- dénomination de vente	
		- allergènes en gras et soulignés (ingrédients)	
	Mentions facultatives selon le client :	- allergène(s) : poisson traces éventuelles : aucune	
		- date de limite de consommation (DLC)	
		- conditions de conservation	
		- le poids net, la quantité	
		- Agrément : VE 6016	
		- N° O.C.I BIO : pas applicable	
		- le lieu d'origine ou la provenance	
		- mise sous atmosphère protectrice : non	
		- les ingrédients	
		- les valeurs nutritionnelles	
		- date d'emballage	
		- mention "n'a jamais été congelé"	
		- numéro de lot	
		- prix de vente du client	
		- code EAN interne : 5413428401000.2	



Fiche technique :

N° réf interne : 710601

Date création : 13-10-2025

Version : 1

Page : 1/2

Jerky - Saumon fumé Norvège 100g

Rédacteur : WILLEM E.

Modification :

Vérification : ORCEL D.

Date modification :

Caractéristiques organoleptiques

- Couleur : entre 24 et 26 (norme Salmofan)
- Fumage : Phénol 0,3 à 1,0 %
- Salage : entre 3,5 et 5 %
- Texture : chair ferme

Caractéristiques microbiologiques

Paramètres	m	M	DLC
Nombre germes aérobies psychotrophes total	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Nombre germes anaérobies psychotrophes total	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Clostridia sulfite réducteurs	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Lactobacilles psychotrophes	3×10^2	3×10^3	3×10^7
Levures	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Moisissures	3×10^2	3×10^3	pas de visible
E. coli	<10	<50	<50
Enterobacteriaceae	5×10^1	5×10^2	Pas d'application
Staphylococccen coagulase +	1×10^2	1×10^3	1×10^3
Salmonella spp	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g
Listéria Monocytogenes	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g	10^2
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	1×10^5

Valeurs nutritives

Valeurs énergétiques par 100 g : 1248 KJ - 299 Kcal		
Rq : Valeurs nutritives peuvent être très variables - les valeurs reprises sont donc des valeurs moyennes		
Protéines :	33,1	g/100g
Glucides	<0,5	g/100g
Lipides	18,3	g/100g
dont - acides gras saturés	14,2	%MG
- oméga 3	14,6	%MG
- oméga 6	16,9	%MG
- acides gras mono-insaturés	51,9	%MG
- acides gras poly-insaturés	31,8	%MG
Fibres alimentaires	<1	g/100g
Sodium	1820	mg/100g
Sel	4,56	g/100g

Logistique

- Numéro Intrastat : 03.05.41.00
- Livraison par transports frigorifiques à max 4°C
- Packaging : A définir

Photo(s)

