

|                                                                                                                                                        |                                                                                  |                                                                            |                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AMAND SAS</b><br>Rue de la Sorrière<br>14500 VIRE<br>téléphone : 02.31.66.67.00<br>télécopie : 02.31.66.67.45<br>e-mail : contact@amand-terroir.com |  | FICHE TECHNIQUE<br><b>CODE 5004</b><br><b>TERRINE DE SAUMON FUME 1.5Kg</b> | Date application : 26/03/12<br>Date révision : 2/12/19<br>version n°15<br>réf : 28/5004_ 2000 v13<br>rédacteur : service qualité |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### INFORMATIONS GENERALES

|                           |                               |                                                                                     |  |
|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Libellé du produit</b> | <b>TERRINE DE SAUMON FUME</b> |                                                                                     |  |
| Quantité nominale         | 1 pièce de 1,5 Kg             |  |  |
| Code EAN UVC              | 3278971111545                 |                                                                                     |  |
| Code DUN14                | 13278971111542                |                                                                                     |  |
| Lieu de transformation    | France                        |                                                                                     |  |
| Estampille sanitaire      | FR 29 254 021 CE              |                                                                                     |  |
| N° emballer               | Emb 29254F                    |                                                                                     |  |

Photo non contractuelle

### SPECIFICATIONS DU PRODUIT

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |                     |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| Ingrédients                                                                   | SAUMON atlantique 42% origine UE (dont SAUMON fumé 12,7% (SAUMON atlantique, sel)), fumet de POISSON (eau, extrait de POISSON, oignon, sel, épices et plantes aromatiques), eau, blanc d'OEUF, fécule de pomme de terre, concentré de tomate, carotte, CREME, poivron rouge, huile de colza, protéines de SOJA, oignon, sel, poivre. Décor : eau, gelée végétale (sirop de glucose, sel, gélifiants : E406, E407, E410, dextrose), épices. Traces possibles de céleri, crustacé, fruits à coque, gluten, mollusque, moutarde, graines de sésame |                                      |                     |                                     |
| Allergènes majeurs (présents intentionnellement ou par contamination croisée) | Selon règlement 1169/2011 modifié :<br>Céleri, crustacé, fruits à coque, gluten, lait, mollusque, moutarde, œuf, poisson, graines de sésame, soja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |                     |                                     |
| Provenance des matières premières                                             | Saumon Salmo salar : Atlantique Nord Est (France, Irlande, Ecosse, Norvège)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |                     |                                     |
| GEMRCN                                                                        | 4 sur 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |                     |                                     |
| Nombre de portions                                                            | 25 portions de 60g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                      |                     |                                     |
| Valeurs nutritionnelles                                                       | pour 100g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | % des apports de référence pour 100g | pour portion de 60g | % des apports de référence pour 60g |
| Energie (Kcal)                                                                | 144                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7                                    | 86                  | 4                                   |
| Energie (KJ)                                                                  | 599                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                      | 359                 |                                     |
| Matières grasses (g)                                                          | 9,8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12                                   | 5,88                | 7                                   |
| dont acides gras saturés (g)                                                  | 2,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                      | 1,26                |                                     |
| Glucides (g)                                                                  | 4,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                                    | 2,70                | 1                                   |
| dont sucres (g)                                                               | 1,6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1                                    | 0,96                | 1                                   |
| Protéines (g)                                                                 | 9,2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 20                                   | 5,52                | 12                                  |
| Sel (g)                                                                       | 1,26                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 18                                   | 0,76                | 11                                  |
| Traitement ionisant                                                           | Ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit aucun traitement d'ionisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |                     |                                     |
| OGM                                                                           | Ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                      |                     |                                     |
| Conditionnement                                                               | sous vide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |                     |                                     |
| Emballage                                                                     | Conforme aux exigences des règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et de la réglementation française en vigueur, concernant l'aptitude au contact des denrées alimentaires                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |                     |                                     |
| DELAI D'UTILISATION ET DE CONSERVATION                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |                     |                                     |
| Durée de vie totale                                                           | 59 jours                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |                     |                                     |
| Durée de vie à réception                                                      | 39 jours                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |                     |                                     |
| Conditions de conservation                                                    | De 0 à +4°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |                     |                                     |

|                                                                                                                                                        |                                                                                  |                                                                            |                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AMAND SAS</b><br>Rue de la Sorrière<br>14500 VIRE<br>téléphone : 02.31.66.67.00<br>télécopie : 02.31.66.67.45<br>e-mail : contact@amand-terroir.com |  | FICHE TECHNIQUE<br><b>CODE 5004</b><br><b>TERRINE DE SAUMON FUME 1.5Kg</b> | Date application : 26/03/12<br>Date révision : 2/12/19<br>version n°15<br>réf : 28/5004_ 2000 v13<br>rédacteur : service qualité |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES                                                                                                |   |      |                                                                                                   |              |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| Critères microbiologiques<br>(critères règlement 2073/2005 ; guide des bonnes pratiques version 2008 ; critères FCD du 22/09/14) |   |      | Salmonelles                                                                                       | Absence      | dans 25g |
|                                                                                                                                  |   |      | Listeria monocytogenes                                                                            | Absence      | dans 25g |
|                                                                                                                                  |   |      | Staphylocoques coagulase +                                                                        | <100         | ufc/g    |
|                                                                                                                                  |   |      | Entérobactéries (à J0)                                                                            | <100         | ufc/g    |
|                                                                                                                                  |   |      | E.Coli (à DLC)                                                                                    | <10          | ufc/g    |
|                                                                                                                                  |   |      | Bacillus cereus                                                                                   | <100         | ufc/g    |
|                                                                                                                                  |   |      | Flore aérobie mésophile                                                                           | <10000       | ufc/g    |
|                                                                                                                                  |   |      | Flore lactique                                                                                    | à rechercher | ufc/g    |
|                                                                                                                                  |   |      | Rapport FAM/FL                                                                                    | <100         |          |
| Fréquence d'analyses                                                                                                             |   |      | Selon plan de contrôles produits finis et semi-finis (chimiques et bactériologiques)<br>BI_P2_DT2 |              |          |
| CONSEILS DE PREPARATION ET D'UTILISATION                                                                                         |   |      |                                                                                                   |              |          |
| Conseils d'utilisation                                                                                                           |   |      | Déguster froid ou tiède en entrée avec une sauce et une salade                                    |              |          |
| Recommandations                                                                                                                  |   |      | A consommer jusqu'à la DLC indiquée sur l'étiquette<br>A consommer rapidement après ouverture.    |              |          |
| DIMENSIONS ET INFORMATIONS LOGISTIQUES                                                                                           |   |      |                                                                                                   |              |          |
| Code colis                                                                                                                       |   |      | 0500403                                                                                           |              |          |
| Nomenclature douanière                                                                                                           |   |      | 1604201030                                                                                        |              |          |
|                                                                                                                                  |   |      | UVC                                                                                               | colis        | palette  |
| dimension                                                                                                                        | L | (mm) | 235                                                                                               | 395          | 1200     |
|                                                                                                                                  | l | (mm) | 115                                                                                               | 295          | 800      |
|                                                                                                                                  | h | (mm) | 80                                                                                                | 93           | 1100     |
| nb UVC                                                                                                                           |   |      | 1                                                                                                 | 3            | 240      |
| nb colis par couche                                                                                                              |   |      | 8                                                                                                 |              |          |
| nb couche par palette                                                                                                            |   |      | 10                                                                                                |              |          |
| poids net (Kg)                                                                                                                   |   |      | 1,5                                                                                               | 4,5          | 360      |
| poids brut (Kg)                                                                                                                  |   |      | 1,572                                                                                             | 4,915        | 418,20   |