

AMAND SAS Rue de la Sorrière 14500 VIRE téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie : 02.31.66.67.45 e-mail : contact@amand-terroir.com	 FICHE TECHNIQUE CODE 5005 TERRINE FILET DE SAUMON A L'OSEILLE 1.5Kg	Date application : 26/07/12 Date révision : 21/03/25 version n°18 réf : 28/5005_ 2001v13 rédacteur : service qualité
--	---	--

INFORMATIONS GENERALES				
Libellé du produit		TERRINE FILET DE SAUMON A L'OSEILLE		
Quantité nominale	1 pièce de 1,5 Kg	 Photo non contractuelle		
Code EAN UVC	3278971111552			
Code DUN14	13278971111559			
Lieu de transformation	France			
Estampille sanitaire	FR 29 254 021 CE			
N° emballleur	Emb 29254F			
SPECIFICATIONS DU PRODUIT				
Ingrédients	SAUMON atlantique (59% dont 23% de filet - origine UE et Chili), fumet de POISSON (eau, extrait de POISSON, oignon, sel, épices et plantes aromatiques), blanc d'OEUF, huile de colza, épinards, courgette, fécule de pomme de terre, eau, CREME, oseille 0.7%, sel, pomme de terre, vinaigre, champignons noirs, poivre, estragon. Décor : eau, gelée végétale (sirop de glucose, sel, gélifiants : E406, E407, E410, dextrose), poivron rouge, laitue de mer, sel.			
Allergènes majeurs (présents intentionnellement ou par contamination croisée)	Selon règlement 1169/2011 modifié : POISSON ŒUF LAIT Traces possibles de céleri, crustacé, fruits à coque, gluten, mollusque, moutarde, graines de sésame, soja			
Provenance des matières premières	Saumon : Atlantique NE FAO 27 (Norvège, Ecosse, Irlande, France), Chili			
Origines non contractuelles, pouvant être amenées à évolution sans obligation d'avis du client ; avec étiquetage mis à jour en temps réel.				
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)	186	9	112	5
Energie (KJ)	772		463	
Matières grasses (g)	13,8	20	8,28	12
dont acides gras saturés (g)	2,2		1,32	
Glucides (g)	3,9	1	2,34	1
dont sucres (g)	0,9	1	0,54	1
Protéines (g)	11,2	22	6,72	13
Sel (g)	1,21	20	0,73	12
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			

AMAND SAS Rue de la Sorrière 14500 VIRE téléphone : 02.31.66.67.00 télécopie : 02.31.66.67.45 e-mail : contact@amand-terroir.com	 FICHE TECHNIQUE CODE 5005 TERRINE FILET DE SAUMON A L'OSEILLE 1.5Kg	Date application : 26/07/12 Date révision : 21/03/25 version n°18 réf : 28/5005_ 2001v13 rédacteur : service qualité
--	---	--

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		
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES					
Critères microbiologiques (critères règlement 2073/2005 (pour Listéria) ; critères FCD du 21/11/24 applicable à partir de janvier 2025)			Listeria monocytogenes		Absence dans 25g
			Bacillus cereus		<100 ufc/g
			Flore aérobie mésophile (Réception distributrice)		<10000 ufc/g
			Flore aérobie mésophile (à DLC)		<1 000 000 ufc/g
			Flore lactique (à DLC)		à rechercher ufc/g
			Rapport FAM/FL (à DLC)		<100
Fréquence d'analyses			Selon plan de contrôles produits finis et semi-finis (chimiques et bactériologiques) 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 A consommer rapidement après ouverture.		
DIMENSIONS ET INFORMATIONS LOGISTIQUES					
Code colis			0500503		
Nomenclature douanière			1604201030		
			UVC	colis	palette
dimension	L	(mm)	235	395	1200
	I	(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)			1,57	4,9	416