

## La maîtrise du sourcing

### Période de pêche

		Juill.	Aout
Sept.	Oct.		

	Période de pêche abondante
	Période de pêche normale
	Période de pêche faible ou nulle

### Environnement du produit

Matière première travaillée dans des conditions optimales dans une usine agréée par Cosmos Foods.

### Fiche produit

DOCP-0111 1 Valide



PSAU

03/12/2014

FR

# PAVE DE SAUMON KETA DU PACIFIQUE - Sans peau, sans arête

*Oncorhynchus keta*

## Caractéristiques

**Origine :** Chine

**Pêché :** Océan Pacifique FAO 61 ou FAO 67

**Engins de pêche :** Sennes, filets maillants ou filets similaires

**Composition :** Poisson sauvage, 100% saumon keta

**Présentation :** Pavés center cut, 2cm de bande brune

**Couleur :** Chair rose, 2+ échelle ASMI

**Calibre :** 140/160g *Il existe d'autres calibres*

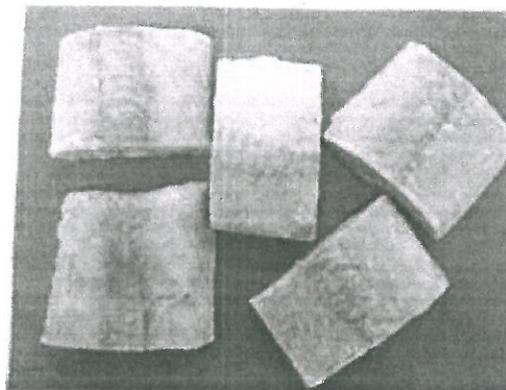
**Conditionnement :** Cartons de 3 kg net *(Il existe d'autres conditionnements)*

**Conservation :** 24 mois à -18°C

**Congelé :** Mer  Terre

**Marquage :** En conformité avec la législation en vigueur.

## Visuel (non contractuel)



## Informations complémentaires

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g.

Protéines	20,4 g
Glucides	0 g
Dont sucre	0 g
Lipides	4 g
Dont AGS	1 g
Sel	0,16 g

### Valeur énergétique moyenne pour 100 g.

227 Kcal / 950 Kj

### Caractéristiques bactériologiques :

Micro-organismes aérobies / g à 30°C	< 50 000
Escherichia coli / g	< 10
Staphylocoques aureus / g	< 100
Anaéro sulfite réducteur	< 2
Salmonella / 25g	Absence

### Allergènes :

Poisson

Malgré l'extrême rigueur apportée à la fabrication de ce produit, la présence d'arêtes ne peut être totalement écartée.