




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*

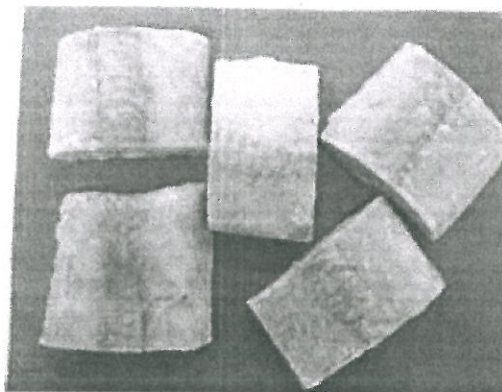
Conditionnement : Cartons de 3 kg net (*Il existe d'autres conditionnements*)

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.