

SALMO BASQUE	FR 64.477.04 CE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SIVU Bordeaux Mérignac	Version 1 Janvier 2016 Page 1/2
-------------------------	-----------------------	--	--

**FICHE TECHNIQUE N°3
PAVE DE TRUITE 120g-140g VRAC CAISSE POLYSTYRENE**

Caractéristiques de provenance

Critères	Spécifications - Tolérances
Eclosion et Alevinage Elevage Abattage, conditionnement et expédition	Issu du cheptel des piscicultures du GIE Salmo Basque

Caractéristiques physico-chimiques

Critères	Spécifications - Tolérances
Taux de matière grasse	< 16%

Caractéristiques microbiologiques

Critères	Spécifications - Tolérances
Microorganismes Aéro 30°C/g Staphylococcus coagulase + 37°C/g E.COLI /g Salmonelle /25g Listeria monocytogènes /25g	< 10 ⁷ < 10 ² < 10 Absence Absence

Caractéristiques organoleptiques

Critères	Spécifications - Tolérances
Age Fraicheur / Aspect	20 mois minimum sur les truites 3 – 4Kg Correspondant à la colonne « ADMIS » du paragraphe 7.1.1 de la norme AFNOR NF V 45-100 (Truite)

Caractéristiques de conditionnement

Caisse polystyrène de 59 pavés de taille 120g-140g Poids par caisse : 8kg (+/- 10%) Pavés enveloppés dans deux feuillets de film alimentaire, filmé et mis sous glace, couvercle avec élastiques. Etiquette sanitaire
--

Absence de défauts visibles

Pas de blessures extérieures, pas de décoloration anormale de la peau

SALMO BASQUE		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SIVU Bordeaux Mérignac	Version 1 Janvier 2016 Page 2/2
-------------------------	--	--	--

FICHE TECHNIQUE N°3 PAVE DE TRUITE 120g-140g VRAC CAISSE POLYSTYRENE

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g de chair)</i>	
Valeur énergétique	597 kJ – 143 kcal
Protéines	19 g
Glucides	0 g
Lipides	8 g
Dont acides gras saturés	1,8 g
Dont acides gras mono-insaturés	2,6 g
Dont acides gras poly-insaturés	2,6 g