

Fiche de spécification de produit

Product specification sheet

produit fournisseur
Supply product # **19909**

produit Montréal
Montreal product # **11152**

produit Drummondville
Drummondville product # **384**

Nom produit Trimures de saumon fumé à chaud congelé
Product name *Frozen Hot Smoked Salmon Trimmings*

Format: 1x(6x500g) 3kg aprox.
Ingrédients: Saumon, Sel, Sucre, assaisonnements
Ingredients: *Salmon, Salt, Sugar, Seasonings*

Allergène: Contient du poisson
Allergens: *Contains fish*

Description: Morceaux de saumon fumée, vendu congelé en sac, emballé sous vide
Description: *Smoked salmon chunk, sold frozen in vacuum sealed bags*

Durée de vie: 18 mois à partir de la date d'emballage
Shelf Life: *18 months from day of packaging*



Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
pour 15 morceaux (55 g)	
Per 15 pieces (55 g)	
Calories 110	% valeur quotidienne *
	% Daily Value *
Lipides / Fat 6 g	8 %
saturés / Saturated 1 g	5 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydate 2 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 2 g	2 %
Protéines / Protein 12 g	
Cholestérol / Cholesterol 35 mg	12 %
Sodium 240 mg	10 %
Potassium 250 mg	5 %
Calcium 0 mg	0 %
Fer / Iron 0.3 mg	2 %

* 5% ou moins c'est **peu**. 15% ou plus c'est **beaucoup**
* 5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**

Fumoirs Gosselin est une usine de transformation alimentaire opérant avec un système HACCP. Nous contrôlons les risques de contamination physique, chimique (incluant les allergènes) et biologique. Nous fournissons une lettre de garantie sur demande.

Fumoirs Gosselin is a food transformation plant operating under an HACCP plan. We control the risk of physical, chemical (including allergens) and biological. We can supply a letter of guarantee upon request.

Spécifications micro biologique: A/d
Micro-biological specs: TBD