



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Référence : INS-Q-A-002  
Date de création : 26/12/2025  
Version : 0  
Page : 1/2

# Salade poke saumon

● **Code du produit** : TR0479

● **Type du produit** : Frais

● **Poids net** : 323 g

● **Présence OGM** : Non

Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

● **Ionisation** : Non

Directive 1169/2011 CE.

## Ingredients

Riz rond 37,2 % (100 % riz rond (*Oryza sativa* L.) – origine : Italie, France), mangue en cubes 12,4 %, germes de SOJA frais (SOJA) 12,4 %, SAUMON fumé (POISSON) 10,8 % (saumon atlantique (*Salmo salar*)), FEVES DE SOJA blanchies (SOJA) 9,3 %, avocat 9,3 %, base marinade de poisson 4,6 % (eau, sucre 27%, sauce SOJA 19% (eau, graines de SOJA, BLE, sel), sirop de fructose-glucose, sel, amidon modifié de tapioca, émulsifiant: gomme xanthane, conservateur: benzoate de sodium), graines de grenade 3,1 %, graines de SÉSAME blanc 0,6 %, graines de chia 0,3 %.

## Valeurs nutritionnels

### Pour 100 g de produit

| Valeurs nutritionnelles            | pour 100 g        |
|------------------------------------|-------------------|
| Energie                            | 804 kJ / 190 kcal |
| Matière grasses<br>dont AG saturés | 3.2 g<br>0.6 g    |
| Glucides<br>dont sucres            | 33 g<br>2.2 g     |
| Protéines                          | 6.5 g             |
| Sel                                | 0.80 g            |

## Allergènes

GLUTEN, SOJA, SESAME, POISSON, (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

## Conditions d'utilisation et de stockage

- À consommer dans les 2 jours à partir de la date de fabrication.
- À conserver et transporter à +4 °C dans un endroit sec.
- Produit commercialisé ultra frais, prêt à être consommé.

## Caractéristiques microbiologiques

### Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli  
Salmonella Spp  
Staphylocoques à coagulase positive  
Bacillus cereus présomptif 30°C  
Moisissures  
Listeria monocytogenes

### Valeurs cibles

10 UFC/g  
dans 25g <  
100 UFC /g  
non détecté dans 25g  
/  
< 1 000 ufc/g

### Méthodes d'analyse

NF ISO 166492  
BKR 23/07-10/11  
NF EN ISO 68881  
0/10-07/10 AES  
21527-1  
10/03-09/00 ISO



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Référence : INS-Q-A-002  
Date de création : 26/12/2025  
Version : 0  
Page : 1/2

# Emballage

Emballage apte au contact alimentaire selon de règlement (EC 1935/2004 et le règlement (EC) 2023/2006

# Conditionnement

| Conditionnement                      | Pièce | Carton          | Palette |
|--------------------------------------|-------|-----------------|---------|
| Quantité par conditionnement de base | 1     | /               | /       |
| Poids brut(Kg)                       | 0.327 | /               | /       |
| Poids net (Kg)                       | 0.323 | /               | /       |
| L X I X H ( cm)                      | /     | 600 x 400 x 180 | /       |
| Caisses/ palette                     | /     | /               | /       |

# Fabrication

Produit fabriqué par la société Les Sens des Pains, située au 10 rue Ambroise Croizat, 95100 Argenteuil.

# Contact

Adresse: 12 Rue Moslard 92 700 Colombes

Contact: Téléphone : +33 1 41 19 20 15 / Email : [contactlarbreapains@gmail.com](mailto:contactlarbreapains@gmail.com)