

PRODUCT DATA / FICHE PRODUIT/ FICHA PRODUCTO	
Product code / Code produit / Código producto	67890
Product name / Nom du produit / Descripción producto	SAUMON FUME NORVÈGE TRADITION 2 TRANCHES 75 G GOURMET TRADITION : NORWAY SMOKED SALMON 2 SLICES 75G GOURMET
Ingredients / Ingrédients / Ingredientes	Saumon Atlantique (Salmo salar), sel /Atlantic salmon (Salmo Salar), Salt
Allergens / Allergènes / Alérgenos	SAUMON SALMON
Brand / Marque / Marca	LABEYRIE
Custom code /Nomenclature douanières /Partidas arancelarias	0305410010
Agreement number / N° d'agrément site / N° de acreditación planta	FR40.261.001CE
Storage conditions / conditions de stockage / Conservación	À CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C. APRÈS OUVERTURE À CONSOMMER DANS LES 2 JOURS. STORE BETWEEN 0°C AND +4°C. AFTER OPENING TO BE CONSUMED WITHIN 2 DAYS.
Shelf life days / DLC produit / Vida total producto días	45
Guaranteed Shelf life days product / DLC garantie entrepôt / Vida útil garantizada entrega plataforma	40
Nutrition facts for 100g / valeurs nutritionnelles / Valores nutricionales	
Energy / Energie / Energía (Kcal)	198
Energy / Energie / Energía (Kj)	828
Fat / Graisse / Grasa (g)	12
Including saturated fat / Dont acide gras saturés / Grasa saturada (g)	2,5
Carbohydrates / Glucides / H.de C. disp (g)	0,6
Including sugar / Dont sucre / Azucares (g)	0,6
Protein / Protéines / Proteínas (g)	22
Salt / Sel / Sal (g)	2,9
Logistic / Données logistiques / Datos logísticos	
Units per carton / PCB / Unidades caja	6
Unit barcode / Gencod article / Código EAN	3033610067894
Unit net weight / Poids net article / Peso neto articulo	75
Unit gross weight / Poids brut article / Peso bruto articulo	110
Unit size in mm / Dimension produit en mm / Dimensiones producto en mm	
Product size length / Taille du produit Longueur/ Longitud producto	5
Product size width / Taille du produit Largeur / Anchura producto	220
product size High/taille du produit Hauteur / Altura producto	205
Carton barcode / Gencod carton / Código caja	3033610167891
Carton net weight / Poids net carton / Peso neto caja	0,45
Carton gross weight / Poids brut carton / Peso bruto caja	0,74
Carton size in mm / Dimension carton en mm / Dimensiones caja en mm	
Carton size length / Taille du carton Longueur / Longitud caja	300
Carton size width / Taille du carton Largeur / Anchura caja	263
Carton size high/ Taille du carton Hauteur / Altura caja	74
Layer number / Nombre de couche / Numero capas	20
Boxes number per layer / Nombre de cartons par couche / Cajas por capa	12
Boxes per pallet / Cartons par palette / Cajas por pallet	240
Palett size in mm / Dimension palette en mm / Dimensiones palet en mm	
Palett size high/ Taille de la palette Hauteur / Altura palet	1630
Palett net weight / Poids net palette / Peso neto palet	108
Palett gross weight / Poids brut palette / Peso bruto palet	207,6



LABEYRIE

Decouvrez les produits d'exception Labeyrie préparés selon un savoir-faire français de plus de 70 ans.
Ontdek de uitzonderlijke producten van Labeyrie, sinds meer dan 70 jaar bereid volgens Frans vakmanschap.
Gratie de suoi 70 anni di esperienza e know-how Francese Labeyrie prepara prodotti d'eccezione. Venite a scoprirli.
Entdecken Sie die hervorragenden Qualitätsprodukte von Labeyrie – französisches Savoir-faire seit mehr als 70 Jahren.
Discover the exceptional products of Labeyrie, prepared with over 70 years of French know-how.

FR - Nous sélectionnons rigoureusement chaque étape de nos saumons dans le respect du bien-être animal et environnemental.
Il s'agit de saumon atlantique élevé en Norvège, dans des élevages contrôlés, sans antibiotiques, sans hormones, sans OGM.
Le saumon est fumé à froid, à l'aide de bois de hêtre, dans une cave à fumage traditionnelle, sous vide, pendant 24 heures.
Le saumon est emballé sous vide, dans une boîte en plastique, avec un couvercle en aluminium.
Le saumon est conservé pendant 45 jours à 0°C / +4°C.
Après ouverture, le saumon doit être consommé dans les 2 jours.
Pour conserver le saumon, nous recommandons de le conserver dans le réfrigérateur, à 0°C / +4°C.
Après ouverture, le saumon doit être consommé dans les 2 jours.
Pour conserver le saumon, nous recommandons de le conserver dans le réfrigérateur, à 0°C / +4°C.
Après ouverture, le saumon doit être consommé dans les 2 jours.

IT - Il salmone atlantico è allevato in Norvegia, in allevamenti controllati, senza antibiotici, senza ormoni, senza OGM.
Il salmone è fumato a freddo, con legni di betulla, in una cantina di fumo tradizionale, sotto vuoto, per 24 ore.
Il salmone è imballato sotto vuoto, in una scatola di plastica, con un coperchio in alluminio.
Il salmone è conservato per 45 giorni a 0°C / +4°C.
Dopo l'apertura, il salmone deve essere consumato entro 2 giorni.
Per conservare il salmone, consigliamo di conservarlo in frigorifero, a 0°C / +4°C.
Dopo l'apertura, il salmone deve essere consumato entro 2 giorni.
Per conservare il salmone, consigliamo di conservarlo in frigorifero, a 0°C / +4°C.
Dopo l'apertura, il salmone deve essere consumato entro 2 giorni.

DE - Wir wählen unsere Lachs sorgfältig unter Berücksichtigung des Tier- und Umweltschutzes aus.
Es handelt sich um Atlantiklachs, der in Norwegen in kontrollierten Zuchtanlagen ohne Antibiotika, Hormone oder Gentechnik aufgezogen wird.
Der Lachs wird kalt geräuchert, mit Buchenholz, in einer traditionellen Räucherbox, unter Vakuum, für 24 Stunden.
Der Lachs wird vakuumverpackt, in einer Kunststoffbox, mit einem Aluminiumdeckel.
Der Lachs ist für 45 Tage bei 0°C / +4°C haltbar.
Nach dem Öffnen sollte der Lachs innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden.
Um den Lachs zu lagern, empfehlen wir ihn im Kühlschrank bei 0°C / +4°C zu lagern.
Nach dem Öffnen sollte der Lachs innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden.
Um den Lachs zu lagern, empfehlen wir ihn im Kühlschrank bei 0°C / +4°C zu lagern.
Nach dem Öffnen sollte der Lachs innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden.

EN - We rigorously select each of our salmon with respect for animal and environmental well-being.
The original Atlantic salmon farmed in Norway is farmed in controlled conditions, without antibiotics, hormones, or GMOs.
The Atlantic salmon is smoked cold, with oak wood, in a traditional smoking room, under vacuum, for 24 hours.
The Atlantic salmon is vacuum packed, in a plastic box, with an aluminium lid.
The Atlantic salmon is kept for 45 days at 0°C / +4°C.
After opening, the salmon should be consumed within 2 days.
To store the salmon, we recommend keeping it in the refrigerator, at 0°C / +4°C.
After opening, the salmon should be consumed within 2 days.
To store the salmon, we recommend keeping it in the refrigerator, at 0°C / +4°C.
After opening, the salmon should be consumed within 2 days.

Values Nutritionnelles Moyennes Pour 100g - Gemiddelde voedingswaarden per 100g - Valori Nutrizionali Medie Per 100g - Durchschnittliche Nährwerte Per 100g

	(g)	(g)	(g)	(g)
ENERGIE - ENERGIA - ENERGIJA	828 kJ / 198 kcal	518 kJ / 123 kcal		
Matière grasse - Vet Grasa - Masti - Fett	12g	24g		
Dont acide gras saturés - Inzaturate - Masti saturati - Sättigtes Fett	2,5g	5g		
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidrati - Kohlenhydrate	0,6g	0,6g		
Dont sucre - Zucchero - Azúcar - Zucker	0,6g	0,6g		
Protéines - Eiweiße - Proteine - Eiweiß	22g	22g		
Sel / Zout / Sale / Salz / Salt	2,9g	2,9g		

POIDS NET / NETTO GEWICHT / PESO NETTO / NETTOGGIO / NET WEIGHT

75g e

Service consommateurs / Klanten service / Servizio consumatori / Verbruikersservice / Consumer service - Anne Maguère - LABEYRIE - 40320 - Saumons - France - www.labeyrie.com