Edité février 2026

Descriptif technique confits/fumés divers

Code article 281004 **SAUMON FUMÉ TRANCHE FRAIS (avec intercalaires)**

N° de lot : 06-27 **Description:** **PRODUITS CONFITS/FUMÉS DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Saumon fumé au bois de hêtre, salé au sel sec. Produit issu de matière première fraiche, aucune surgélation. Saumon fumé sans peau, paré, tranché et séparé avec des intercalaires. Absence d'arêtes, sans gras ventral. Tranches régulières et uniformes en poids
Origine MP	France / UE
Calibre	Tranche de 35/40gr.
Conditionnement	Bande de saumon à poids fixe, sous-vide.
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 293007 **LARDONS FUMÉS CUITS FRAIS**

N° de lot : 06-27 **Description:** **PRODUITS CONFITS/FUMÉS DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Lardons fumés et cuits, élaborés à partir de poitrine de porc (VPF), traitée en salaison, cuite et fumée. Fumage au bois de hêtre.
Origine MP	France
Calibre	Lardons
Conditionnement	Sous-vide par 1 à 2kg max.
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 361023 **GÉSIERS VOLAILLE CONFITS FRAIS**

N° de lot : 06-27 **Description:** **PRODUITS CONFITS/FUMÉS DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Gésiers de volaille (poulet) confits à la graisse de canard, traités en salaison. Elaboré à partir de 90% minimum de gésiers.
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Pain portionnable de 1 à 2kg
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.