

# Résumé des exigences de préparation des POISSONS FUMÉS

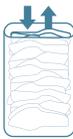
## selon le mode de conservation



### POISSON FUMÉ CONGELÉ



Inscrire la mention « Garder congelé jusqu'à utilisation » sur l'emballage.



Ouvrir l'emballage au moment de la décongélation pour permettre un échange d'oxygène adéquat.



### POISSON FUMÉ RÉFRIGÉRÉ



Utiliser une pellicule d'emballage perméable à l'oxygène.



Posséder la fiche technique de la pellicule d'emballage qui en atteste la perméabilité.



Ne pas empiler les emballages directement les uns sur les autres et appliquer une étiquette recouvrant au plus 25 % de la surface visible du produit, de manière à assurer un échange d'oxygène adéquat.



Conserver les produits à une température inférieure ou égale à 4 °C.

### ÉTIQUETAGE



Inscrire une date limite de conservation (« Meilleur avant ») qui correspond à une **durée de conservation maximale de 14 jours** suivant l'emballage initial du poisson fumé. Au moment du remballage d'un produit réfrigéré, il ne faut donc jamais dépasser la date limite de conservation inscrite sur le produit original.



Inscrire la mention « Garder réfrigéré » sur l'emballage.