



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Squalus acanthias
<b>Descriptif produit :</b>	Squalus acanthias. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Ouest. Carton de 5 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. <a href="http://www.msc.org/fr">www.msc.org/fr</a> .
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% SAUMONETTE tronçonnée (Squalus acanthias)
<b>Espèce latine :</b>	Squalus acanthias - aiguillat commun, aiguillat, chien, saumonette (pelé)
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Filets maillants et Filets similaires
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% SAUMONETTE tronçonnée (Squalus acanthias)	Chine, FAO21 - Atlantique Nord Ouest

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** Etats-Unis

**N° d'agrément :** 1223677

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Poisson

**Traces d'allergènes :** Mollusques

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

*Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la*

# Saumonette tronçonnée MSC 140/160 g

Article : 36179

consommation notamment par de jeunes enfants.

- Labels :** Marine Stewardship Council MSC
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 03048811 - Filets d'aiguillats «Squalus acanthias» et de roussettes «Scyliorhinus spp.», congelés

## Atouts

- Atout :** Produit calibré qui permet une maîtrise du coût portion  
Saumonette pelée avec os : confère une belle tenue du produit à la cuisson

## Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Non
- Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis marquer à la poêle ou à la plancha sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
568	136	8	0.01	0.01	0.01	0.01	16	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.00

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 mini

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	540	540	108	Colis	108	1200x1800x145	
Couche	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5	1	Colis		355x270x145	3442540115115