



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Enveloppe reconstituée de saumon et saumon sauvage du Pacifique entourant une préparation de saumon, poisson et protéines de soja. Cuite à cœur, surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cuite. Saumon 44%, poisson 23,9%, protéines de soja, carotte, brocoli, échalote, oignons frits, persil. Carton de 54 pièces mini., soit 6 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	SAUMON Atlantique <i>Salmo salar</i> (26.1%), POISSON (23.9%), SAUMON sauvage du Pacifique (17.7%)*, protéines de SOJA réhydratées (13.5%), carotte, eau, brocolis, fibre de bambou, échalotes, fumet de CRUSTACES (CRUSTACES, POISSON), oignons frits (huile de tournesol), farine de riz, amidon de maïs, sel, poireau, ail, persil, poivre blanc, colorant : E160c. *l'espèce de saumon sauvage incorporée est précisée sur l'étiquetage : Saumon Keta du Pacifique <i>Oncorhynchus keta</i> , Saumon Rose du Pacifique <i>Oncorhynchus Gorbuschua</i> et/ou Saumon Rouge du Pacifique <i>Oncorhynchus Nerka</i>
<b>Espèce latine :</b>	<i>Oncorhynchus gorbuscha</i> - saumon rose du Pacifique, (pink), <i>Oncorhynchus nerka</i> - saumon rouge du Pacifique, (sockeye), <i>Salmo salar</i> - saumon atlantique, saumon, <i>Oncorhynchus keta</i> - saumon kéta du Pacifique, (chum)
<b>Mode de production :</b>	Sauvage, Elevage
<b>Engin de pêche :</b>	Filets maillants et Filets similaires
<b>Simple congélation :</b>	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON Salmo salar	Chili, Féroé Iles, Norvège, Royaume-Uni
POISSON	Hors UE
saumon du pacifique	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]

**N° d'agrément :** FR 62.108.100 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Crustacés, Poisson, Soja

**Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Oeuf

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** 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 :** 16042090 - Préparations et conserves de poissons (à l'excl. des préparations de surimi ainsi que des préparations et conserves de poissons entiers ou en morceaux, de salmonidés, d'anchois, de sardines, de bonites, de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Sco

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	35 système métrique (-)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	80 système métrique (-)
Largeur de l'unité de consommation	55 système métrique (-)		

## Atouts

**Atout :** Quantité achetée = quantité servie ! Cuite à cœur, cette paupiette n'a pas de perte lors de sa remise en température.

## 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, sans sauce. Déposer le produit dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide à 0+3°C à J+1+2+3. Régénération à 0/125°C température stabilisée, entre 20 et 45 minutes maximum, pour atteindre 65°C à cœur. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes d'hygiène. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie. Régénération au four, à chaleur sèche à 150°C, pour atteindre 65°C à cœur. Remise en température compatible en chariot de remise en température

## 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							
551	132	6.2	0.8	2.4	0.7	3.8	14.7	1.08

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.37

**Type de matières grasses :** Soja, Tournesol

**Catégorie GEMRCN :** 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

## 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
Couche	54	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.111	0	0.02	Colis			
Colis	6	6.29	1	Colis		380x253x124	3061432110009
Palette	702	0	117	Colis	117	1200x800x1850	3061432100338