

Plein filet de saumon *Salmo salar* sans peau sans arête 130 g

Article : 55156



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

Dénomination réglementaire :	Pavés de saumon de l'Atlantique
Descriptif produit :	<i>Salmo salar</i> . Surgelé IQF. 130 g +/- 10 g. Élevé au Chili, Norvège. Carton de 5 kg. Simple congélation.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Saumon
Espèce latine :	<i>Salmo salar</i> - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% pavé de saumon (<i>salmo salar</i>)	Chili, Norvège

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

N° d'agrément : FR 59-271-001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Plein filet de saumon *Salmo salar* sans peau sans arête 130 g

Article : 55156

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

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 : 03048100 - Filets de saumons du Pacifique des espèces [Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou et Oncorhynchus rhodurus], de saumons de l'Atlantique [*Salmo salar*] et de saumon

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cadmium	0.05 mg/kg	Plomb	0.2 mg/kg
Mercur	0.5 mg/kg		

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, dans une plaque gastro au four à chaleur sèche à 175/210°C température stabilisée. Finir dans ou avec la suite culinaire. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Marquer (cicatriser) dans une sauteuse ou poêle chaude jusqu'à la cuisson désirée, ou au four dans une plaque gastro à chaleur sèche à 175/220°C. Finir avec la suite culinaire

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							
594	141	5.6	1.6	1.9	0	0	20.8	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.71

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
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	600	0	120	Colis	120		
Colis	5	5.4	1	Colis		380x280x100	