



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Filets de harengs marinés au vinaigre
- Descriptif produit :** Frais. Filets de harengs roulés, cornichons et oignons marinés au vinaigre et aromates. Seau de 3 kg, soit 1,6 kg net égoutté.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Barquette de 1.600 kg
- Liste des ingrédients :** Filets de hareng 42%, eau, oignons, cornichons, vinaigre d'alcool 3,9%, sucre, sel, correcteurs d'acidité : (E270, E260, E330, E334), antioxydant (E223), arômes, extraits d'épices, maltodextrine, extrait de laurier.
- Espèce latine :** Clupea harengus - hareng commun, hareng
- Mode de production :** Sauvage
- Engin de pêche :** Chaluts, Filets tournants et Filets soulevés

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
HARENGS	Pologne

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

- Pays de transformation :** Pologne
- N° d'agrément :** PL 32.081.817 WE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 35
- Allergènes majeurs :** Poisson
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- 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 : 03054200 - Harengs [Clupea harengus, Clupea pallasii], fumés, y.c. les filets (à l'excl. des abats)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	0		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

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							
521	125	8.6	2	2.9	2.3	0	9	2.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.05

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Barquette	1.6	3	1	Barquette			3760036822065
Couche	51.2	0	32	Barquette	8		
Colis	6.4	0	4	Barquette			
Palette	256	0	160	Barquette	40		
Seau	1.6	0	1	Barquette			

Rollmops au vinaigre 1,6 kg

Article : 93703