



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Salmo salar. Surgelé. Sous vide individuel. Elevé en Norvège. Mariné au sel sec, sucre et aneth.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 Plaque de 0.700 kg
Liste des ingrédients :	SAUMON salmo salar 93%, sucre, sel, arômes naturels, acidifiant: E575 (glucono delta lactone), E325 (lactate de sodium) aneth.
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON salmo salar 93%	Norvège

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

Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, 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 : 16041100 - Préparations et conserves de saumons entiers ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de saumons hachés)

Atouts

Atout : Des saveurs concentrées par la marinade et une texture ferme pour une utilisation en tranche ou en pavé

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide à 0+3°C pendant 24 heures dans son sous-vide d'origine. Après décongélation, s'utilise à froid comme à chaud.

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							
835	200	12	2.8	3	3	0.01	20	4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.67

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 31 - Poisson riche en acides gras essentiels (saumon, maquereau, hareng, ...)

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
Pièce unitaire	0.7	0	1	Plaque			
Couche	14	0	20	Plaque	4		
Palette	84	169	120	Plaque	24		
Colis	3.5	4.48	5	Plaque		690x300x145	
Plaque	0.7	0.7	1	Plaque		650x230x30	4063600086122