Saumon fumé de Norvège salé sel sec prétranché sans intercalaires 0,9/1,3 kg

Article : 172198

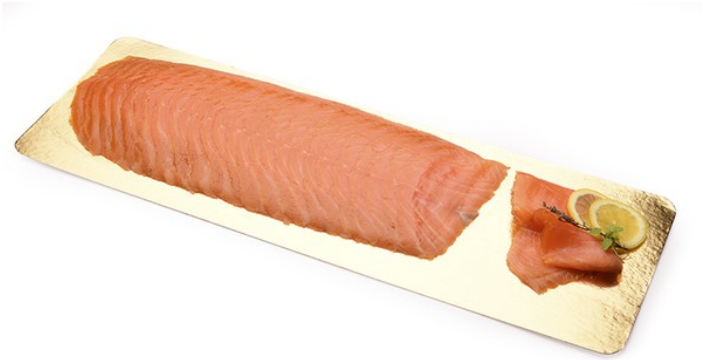

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filets de saumon (salmo salar) norvégien pré-tranché
Descriptif produit :	Salmo salar. Frais. Garanti jamais congelé. Sans peau, totalement paré, dégraissé. Fumé au bois de hêtre.
Conservation :	Frais, Max +4°
Etat de préparation :	Fumé
Conditionnement :	Colis de 11.000 kg
Liste des ingrédients :	SAUMON atlantique (salmo salar élevé en norvège), sel.
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Saumon Atlantique (Salmo Salar)	Norvège

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

Pays de transformation :	Lituanie
N° d'agrément :	LT 51-06 EB
Durée de vie totale du produit (jours) :	28
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
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%

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Saumon fumé de Norvège salé sel sec prétranché sans intercalaires 0,9/1,3 kg

Article : 172198

Code nomenclature douanière : 03054980 - Poissons fumés, y.c. les filets (à l'excl. des abats, saumons du Pacifique, de l'Atlantique et du Danube, harengs, flétans noirs, flétans atlantiques, maquereaux, truites, tilapias, siluridés, carpes, anguilles, perches du Nil et poissons tête de serpent)

Atouts

Atout : Saumon fumé garanti jamais congelé, vous garantissant ainsi une texture agréable avec une bonne tenue des tranches
Saumon fumé salé au sel sec, procédé permettant une diffusion lente à cœur avec une concentration des arômes dans les chairs pour plus de saveurs

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 dans les 48 heures 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							
730	175	11	1.7	0	0	0	19	3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.73

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Saumon fumé de Norvège salé sel sec prétranché sans intercalaires 0,9/1,3 kg

Article : 172198

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	44	0	44	Kilogramme	4		
Plaque	1.1	0	1.1	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme		670x250x30	
Palette	308	0	308	Kilogramme	28	1200x800x1500	
Colis	11	0	11	Kilogramme		591x385x160	
Pièce unitaire	1.1	0	1.1	Kilogramme			1111111111116

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur