

Saumon fumé de Norvège à la ficelle grandes tranches 1,7/2,2 kg

Article : 198314



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saumon norvégien fumé tranché à la main
Descriptif produit :	Salmo salar. Frais. Garanti jamais congelé. Salé au sel sec. Paré, dégraissé. Fumé pendu par la queue et artisanalement au bois de hêtre. Fileté et tranché main. Intercalaires transparents. 26 tranches mini.
Conservation :	Frais, Max à +4°C
Etat de préparation :	Fumé
Conditionnement :	Colis de 10.000 kg
Liste des ingrédients :	SAUMON atlantique 97% (Salmo salar élevé en Norvège), sel.
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage

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

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

Pays de transformation :	Belgique
N° d'agrément :	BE VE6021 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	28
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Moutarde, Soja, Sésame
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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%

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)

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, défaire du sous vide avant utilisation

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							
761	182	10.6	3	0.01	0.01	0.01	21.7	2.5

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 6.4 g/100g, Oméga 6 : 6.4 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.05

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
Couche	50	0	50	Kilogramme	5		
Pièce unitaire	2	2	2	Kilogramme			
Plaque	2	0	2	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	200	245	200	Kilogramme	20	1200x800x1400	
Colis	10	11	10	Kilogramme		710x250x250	

Saumon fumé de Norvège à la ficelle grandes tranches 1,7/2,2 kg

Article : 198314