



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : PLEIN FILET DE SAUMON ROSE DU PACIFIQUE MSC 8B

Descriptif produit : Oncorhynchus gorboscha. Surgelé IQF. Pêché en océan Pacifique Nord- Est/Ouest. 110 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% SAUMON ROSE DU PACIFIQUE

Espèce latine : Oncorhynchus gorboscha - saumon rose du Pacifique, (pink)

Mode de production : Sauvage

Engin de pêche : Chaluts

Simple congélation : Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
saumon rose POISSON (Oncorhynchus gorboscha)	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

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

Pays de transformation : Chine

N° d'agrément : 2100/02620

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Plein filet de saumon rose du Pacifique sans peau sans arêtes MSC 110 g 8 Beaufort

Article : 209657

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

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

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

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 gorbusha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou et Oncorhynchus rhodurus], de saumons de l'Atlantique [Salmo salar] et de saumon

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.

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							
697	167	9.17	1.92	0.01	0.01	0.01	21	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.29

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

Plein filet de saumon rose du Pacifique sans peau sans arêtes MSC 110 g 8 Beaufort

Article : 209657

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	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5.5	1	Colis		390x290x105	3061432103810
Palette	540	594	108	Colis	108	1200x800x1800	3061432103827