

Plein filet de saumon sauvage du Pacifique sans peau sans arêtes MSC 130 g 8 Beaufort

Article : 209658



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	PLEIN FILET DE SAUMON ROSE DU PACIFIQUE, SANS PEAU, SANS ARETES, MSC 8B
Descriptif produit :	Oncorhynchus gorbuscha. Surgelé IQF. Pêché en océan Pacifique. 130 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% FILET DE SAUMON ROSE
Espèce latine :	Oncorhynchus gorbuscha - saumon rose du Pacifique, (pink)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
saumon rose POISSON (Oncorhynchus gorbuscha)	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 sauvage du Pacifique sans peau sans arêtes MSC 130 g 8 Beaufort

Article : 209658

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, 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 gorbuscha, 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, sur plaque au four à chaleur sèche 210/230°C, température stabilisée à 175/210°C. Finir 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							
695	166	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

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	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.5	1	Colis		330x240x130	3061432103797
Palette	520	572	104	Colis	104	1200x800x1800	3061432103803