

# 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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	PLEIN FILET DE SAUMON ROSE DU PACIFIQUE, SANS PEAU, SANS ARETES, MSC 8B
<b>Descriptif produit :</b>	Oncorhynchus gorbuscha. Surgelé IQF. Pêché en océan Pacifique. 130 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. <a href="http://www.msc.org/fr">www.msc.org/fr</a> .
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% FILET DE SAUMON ROSE
<b>Espèce latine :</b>	Oncorhynchus gorbuscha - saumon rose du Pacifique, (pink)
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
saumon rose POISSON (Oncorhynchus gorbuscha)	FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

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

<b>Pays de transformation :</b>	Chine
<b>N° d'agrément :</b>	2100/02620
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	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