



## Saumon Atlantique fumé prétranché sans intercalaires 600/900 g

Référence : 215 334

### Caractéristiques générales

Descriptif produit	Salmo salar. Congelé. Sans peau.
Dénomination réglementaire :	saumon atlantique fumé congelé
Type de produit	Congelé - IWP - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Fumé
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 6,5 de 1 kg.
Code douanier	03054100
Estampille sanitaire	PL 22631802 WE
Pays de transformation	Pologne
Origine de la matière première principale	Norvège

### Composition

Liste des ingrédients	SAUMON atlantique (Salmo salar) ; sel
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Poisson

### Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Décongélation en chambre froide à 0+3° C pendant 24 heures dans son sous-vide d'origine. Après décongélation, s'utilise à froid comme à chaud.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3° C et à consommer rapidement après décongélation



## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
171	716	9	1,3	0,5	0,5	0,01	22	2,7
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	2,44	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	97	Poisson riche en acides gras essentiels
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	Non soumis à fréquence

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m =  $1 \cdot 10^6$  ufc/g ; M =  $5 \cdot 10^3$  ufc/g  
Enterobactéries : m =  $1 \cdot 10^2$  ufc/g ; M =  $1 \cdot 10^5$  ufc/g  
Listeria : m = abs/25g ; M =  $1 \cdot 10^2$  ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Plaque		0,65	kg		
Pièce unit	0,75	0,65	kg		
kg	1	1	kg		
Colis		6,5	kg		
Couche	45,5	45,5	kg		
Palette	262,5	262,5	kg		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.