



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** saumon atlantique fumé congelé
Descriptif produit : Salmo salar. Congelé. Sans peau.
Conservation : Congelé, -18°C, IWP
Etat de préparation : Fumé
Conditionnement : Colis de 7.500 kg
Liste des ingrédients : SAUMON atlantique (Salmo salar) , sel
Espèce latine : Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production : Elevage
Simple congélation :

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON	Chili, Norvège

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

- Pays de transformation :** Pologne
N° d'agrément : PL 22631802 WE
Durée de vie totale du produit (jours) : 365
Allergènes majeurs : Poisson
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : 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 : 03054100 - Saumons du Pacifique [Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorboscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou et Oncorhynchus rhodurus], saumons de l'Atlantique [Salmo salar] et saumons du Danube [Hucho hucho], fumés,

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : 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.

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							
716	171	9	1.3	0.5	0.5	0.01	22	2.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.44

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
Colis	7.5	0	7.5	Kilogramme			
Plaque	0.75	0	0.75	Kilogramme			
Couche	52.5	0	52.5	Kilogramme	7		
Pièce unitaire	0.75	0	0.75	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	262.5	313.6	262.5	Kilogramme	35		