



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Préparation de saumon Atlantique salmo salar assaisonnée, cuite, réfrigérée
Descriptif produit :	Frais. Cuit. Préparation à base de saumon Atlantique.
Conservation :	Frais, +0° À +3°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 1.500 kg
Liste des ingrédients :	SAUMON Atlantique Salmo salar (98%), gélatine de POISSON, sel, poivre.
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON	Chili, Féroé Iles, Norvège, Royaume-Uni
gélatine de poisson	France
sel	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 62]
N° d'agrément :	FR 62.108.100 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	28

Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Poisson)
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 :	16042010 - Préparations et conserves de saumons (à l'excl. des préparations et conserves de saumons entiers ou en morceaux)

Atouts

Atout : Un produit de fabrication française*
La sélection de bons ingrédients avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels
Ce produit issu d'un véritable saumon fumé Salmo Salar pourra s'adapter à de multiples recettes et utilisations

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C
Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture
Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. Utilisation 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							
730	175	11	1.9	0.5	0.5	1	18	1.42

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 1.64
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire
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	30	0	20	Pièce unitaire	10		
Pièce unitaire	1.5	1.507	1	Pièce unitaire			3061432111372
Colis	3	3.182	2	Pièce unitaire		372x182x105	3061432111389
Palette	390	413.66	260	Pièce unitaire	130	1200x800x1850	3061432111396