



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	preparation a base de saumon, cuite en barquette sous vide
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cuit. Saumon Salmo salar 40% dont saumon fumé 9%. Carotte, tomate, épinard, poivron rouge.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi, Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 Pièce unitaire de 1.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	SAUMON atlantique Salmo salar 31%, fumet de POISSON (eau, extrait de POISSON, oignon, sel, épices et plantes aromatiques), eau, carotte, SAUMON fumé 9% (SAUMON atlantique Salmo salar, sel), blanc d'OEUUF, huile de colza, féculé de pomme de terre, tomate, jus de citron, épinard, sel, poivron rouge, gélifiant : E407. Traces possibles de céleri, crustacé, fruits à coque, gluten, lait, mollusque, moutarde, graines de sésame, soja.
<b>Espèce latine :</b>	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
<b>Mode de production :</b>	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Saumon	Irlande, Norvège
Fumet de poisson	France
carotte	Union Europ.

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles

issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 29]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 29.254.021 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	59
<b>Allergènes majeurs :</b>	Oeuf, Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Soja, Sésame
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	16042010 - Préparations et conserves de saumons (à l'excl. des préparations et conserves de saumons entiers ou en morceaux)

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés  
Un produit de fabrication française\*  
La sélection de bons ingrédients avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	Produit prêt à l'emploi

## 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							
698	168	12	1.5	5.5	0.3	0.5	9.2	1.4

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.77

**Type de matières grasses :** Colza

**Catégorie GEMRCN :** 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

**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	36	0	24	Pièce unitaire	8		
Palette	360	0	240	Pièce unitaire	80	1200x800x1100	
Pièce unitaire	1.5	1.572	1	Pièce unitaire			3061432111402
Colis	4.5	0	3	Pièce unitaire		395x295x93	13061432111409