



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 à base de saumon et saumon fumé agrémentée de poireaux, cuite, assaisonnée, réfrigérée
Descriptif produit :	Frais. Cuite. Saumon 29%, saumon fumé, poireau, crème. Décor sablé.
Conservation :	Frais, +0 À +3°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	SAUMON atlantique salmo salar (29%), CREME (stabilisant : carraghénanes), poireau (13,7%), eau, POISSON (6,9%), BEURRE, saumon fumé (3,2%) (SAUMON Atlantique salmo salar, sel), germes de maïs, farine de BLE, blanc d'ŒUF en poudre, huiles végétales (tournesol, colza) selon approvisionnement, échalotes, huile d'olive, chapelure de blé (farine de BLE, levure, sel), fibre de bambou, sel, concentré de jus de citron, fécule de pomme de terre, vin blanc (SULFITES), gélifiants : gomme de xanthane - farine de graine de caroube, estragon, persil, huile végétale aromatisée (huile de colza, huile d'olive, huile essentielle de citron), sucre, poivre blanc. Traces éventuelles de soja, mollusque, crustacés et céleri.
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
saumon salmo salar	Chili, Féroé Iles, Norvège, Royaume-Uni
crème	Union Europ.
poireau	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

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]
N° d'agrément : FR 62.108.100 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 60
Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Mollusques, Soja
Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, 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 : 16042090 - Préparations et conserves de poissons (à l'excl. des préparations de surimi ainsi que des préparations et conserves de poissons entiers ou en morceaux, de salmonidés, d'anchois, de sardines, de bonites, de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Sco

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

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture
Mise en œuvre : 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							
860	208	16	7.1	4	0.7	3.8	10	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.63

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Colza, Olive, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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	26	0	26	Pièce unitaire	13		
Colis	2	2.33	2	Pièce unitaire		285x205x90	3061432111921
Palette	260	0	260	Pièce unitaire	130	1200x800x1850	3061432111938
Pièce unitaire	1	1	1	Pièce unitaire			3061432110795