





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Truite fumée
Descriptif produit :	Oncorhynchus mykiss. Frais. Sans peau, fumée au bois de hêtre. Intercalaires blancs. Bande de 400 g. Truite française produite dans le respect de la « Charte Qualité – Aquaculture de nos régions ».
Conservation :	Frais, + 0° À + 4°C
Etat de préparation :	Fumé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Plaque de 0.400 kg
Liste des ingrédients :	TRUITE Arc-En-Ciel (Oncorhynchus mykiss) 97%, sel 3%
Espèce latine :	Oncorhynchus mykiss - truite arc-en-ciel, truite
Mode de production :	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
TRUITE	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 40]
N° d'agrément :	FR 40.245.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	24
Allergènes majeurs :	Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Aquaculture de Nos régions AQR

Bio AB :

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 : 03054300 - Truites [Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita, Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache et Oncorhynchus chrysogaster], fumées, y.c. les filets (à l'excl. des abats)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, 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							
668	159	7.6	1.3	0.5	0.5	0.5	22	2.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.89

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
Couche	26.4	0	66	Plaque	11		
Palette	211.2	244.992	528	Plaque	88	1200x800x1520	83392780009049
Colis	2.4	0	6	Plaque		437x188x153	23392780009047
Plaque	0.4	0.464	1	Plaque			3392780009043
Pièce unitaire	0.4	0	1	Plaque			
Plateau	0.4	0	1	Plaque			