

Saumon fumé de Norvège salé sel sec 30 x 30 g avec intercalaires

Article : 237151



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saumon norvégien fumé pré-tranché
Descriptif produit :	Salmo Salar. Frais. Sans peau, totalement paré, dégraissé, fumé au bois de hêtre. Intercalaires blancs. Bande de 900 g net. Carton de 10 bandes, soit 9 kg.
Conservation :	Frais, Max +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Fumé, Décongelé
Conditionnement :	Colis de 10.000 Pièce unitaire de 0.900 kg
Liste des ingrédients :	Saumon Atlantique 97% (Salmo salar), sel 3%.
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON atlantique (salmo salar)	Norvège

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

Pays de transformation :	Lituanie
N° d'agrément :	LT 72-09 EB
Durée de vie totale du produit (jours) :	28
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans

Saumon fumé de Norvège salé sel sec 30 x 30 g avec intercalaires

Article : 237151

polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03054980 - Poissons fumés, y.c. les filets (à l'excl. des abats, saumons du Pacifique, de l'Atlantique et du Danube, harengs, flétans noirs, flétans atlantiques, maquereaux, truites, tilapias, siluridés, carpes, anguilles, perches du Nil et poissons tête de serpent)

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 froid comme 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							
839	201	12.5	2.05	0.73	0.4	0.01	21.4	2.76

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.71

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	36	0	40	Pièce unitaire	4		
Palette	360	474	400	Pièce unitaire	40	1200x800x1800	
Colis	9	12.03	10	Pièce unitaire		591x385x160	
Pièce unitaire	0.9	1.12	1	Pièce unitaire		700x250x20	