



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	truite arc en ciel - oncorhynchus mykiss
Descriptif produit :	Oncorhynchus mykiss. Surgelé IWP. Elevée en France. Vidée, nettoyée. Carton de 5 kg net. Simple congélation. Truite française produite dans le respect de la « Charte Qualité – Aquaculture de nos régions® ».
Conservation :	Surgelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Oncorhynchus mykiss. 100% Truite saumonée
Espèce latine :	Oncorhynchus mykiss - truite arc-en-ciel, truite
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Oncorhynchus mykiss. 100% Truite saumonée	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 29]

N° d'agrément : FR 29.199.503 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Article : 237491

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la consommation notamment par de jeunes enfants.

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 : 03031490 - Truites des espèces [Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita et Oncorhynchus gilae], congelées (à l'excl. des truites de l'espèce [Oncorhynchus mykiss], avec tête et branchies, vidées, pesant > 1,2 kg pièce, ou étêt

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Antibiotique	0 (0)		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un poisson en simple congélation et issu de pêches responsables labellisées MSC / Pavillon de France / issu d'élevage responsable / certifié BIO / issu de filière française (aquaculture de nos régions)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - a conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Marquer (cicatriser) dans une sauteuse ou poêle chaude jusqu'à la cuisson désirée, ou au four dans une plaque gastro à chaleur sèche à 175/220°C. Finir avec la suite culinaire. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro au four, à chaleur sèche à 175/210°C température stabilisée. Finir dans ou avec la suite culinaire.

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							
525	125	5	0.7	1	0.01	0.01	19	0.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.80

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

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

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
Palette	600	0	120	Colis	120	1200x800x1125	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5	1	Colis		400x300x75	3061432112102