

SPÉCIAL *Fêtes*



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>	Saumon atlantique (Salmo salar) élevé en Norvège fumé, coloré au jus de betterave concentré, congelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Salmo salar. Sous vide individuel. Elevé en Norvège. Fumé. Coloré au jus de betterave.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Fumé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	SAUMON atlantique élevé en Norvège (Salmo salar) 96%, sel 3%, eau, colorant: rouge de betterave.
<b>Espèce latine :</b>	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
<b>Mode de production :</b>	Elevage
<b>Simple congélation :</b>	Oui

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

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 44]

**N° d'agrément :** FR 44 109 008 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 28

**Allergènes majeurs :** Poisson

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 14/09/2023 16:31

N° de version : 2.5

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

- 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 :** 03054100 - Saumons du Pacifique [Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou et Oncorhynchus rhodurus], saumons de l'Atlantique [Salmo salar] et saumons du Danube [Hucho hucho], fumés,

## Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Non
- Mise en œuvre :** prêt à l'emploi, décongélation dans son sous-vide d'origine en chambre froide positive à 0+3°C 24H, trancher en cubes ou en tranche fine façon carpaccio,

## 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							
634	151	6.1	0.88	2	1.62	0.01	22	3.6

- Autres valeurs nutritionnelles :** Oméga 3 : 0.9 g/100g, Oméga 6 : 0.88 g/100g
- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 3.61
- 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
Colis	3.5	0	3.5	Kilogramme			
Palette	171.5	0	171.5	Kilogramme	49		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	24.5	209.72	24.5	Kilogramme	7		
Sachet	0.35	0	0.35	Kilogramme			3355200454076
Pièce unitaire	0.35	0	0.35	Kilogramme			