

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

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