

# Plein-filet de saumon rose du Pacifique avec peau sans arêtes MSC 130 g 8 Beaufort

Article : 251393



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	PLEIN FILET DE SAUMON ROSE DU PACIFIQUE MSC 8B
<b>Descriptif produit :</b>	Oncorhynchus gorbuscha. Surgelé IQF. Pêché en océan Pacifique. 130 g ± 20 g. Carton de 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. <a href="http://www.msc.org/fr">www.msc.org/fr</a> .
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% SAUMON ROSE DU PACIFIQUE
<b>Espèce latine :</b>	Oncorhynchus gorbuscha - saumon rose du Pacifique, (pink)
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Plein filet de SAUMON rose (Oncorhynchus gorbuscha)	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

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

<b>Pays de transformation :</b>	Chine
<b>N° d'agrément :</b>	2100/02620
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/11/2023 14:28

N° de version : 6.5

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

# Plein-filet de saumon rose du Pacifique avec peau sans arêtes MSC 130 g 8 Beaufort

Article : 251393

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

*Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.*

**Labels :** Marine Stewardship Council MSC

**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 :** 03048100 - Filets de saumons du Pacifique des espèces [Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou et Oncorhynchus rhodurus], de saumons de l'Atlantique [Salmo salar] et de saumon

## Atouts

**Atout :** Qualité 8 Beaufort : garantie de qualité, pavé calibré, sans arêtes  
Le saumon, un poisson riche en omégas 3 et Vitamine D

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro au four à chaleur sèche à 230/250°C, pendant 3à4minutes puis finir à 110°C température stabilisée. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Marquer dans une sauteuse ou poêle chaude ou à la plancha, jusqu'à la cuisson désirée, finir 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							
320	76	1.3	0.4	0.01	0.01	0.01	16	0.18

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 12.31

**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

# Plein-filet de saumon rose du Pacifique avec peau sans arêtes MSC 130 g 8 Beaufort

Article : 251393

## 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	540	594	108	Colis	108	1200x800x1800	
Couche	60	0	12	Colis	12		
Colis	5	5.5	1	Colis		330x240x130	3061432113963