



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 :	chutes de saumon fumé atlantique à cuire surgelées 1kg
Descriptif produit :	Salmo salar. Surgelé. Utilisation à chaud.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Fumé
Conditionnement :	Colis de 5.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Saumon (Salmo Salar), sel
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON	Norvège, Royaume-Uni

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 62]
N° d'agrément :	FR 62.667.117 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans 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 : 03054100 - Saumons du Pacifique [Oncorynchus nerka, Oncorynchus gorbuscha, Oncorynchus keta, Oncorynchus tshawyitscha, Oncorynchus kisutch, Oncorynchus masou et Oncorynchus rhodurus], saumons de l'Atlantique [Salmo salar] et saumons du Danube [Hucho hucho], fumés,

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	65 % (<68)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : A utiliser à chaud pour les suites culinaires

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							
727	174	9	2.5	1	0.5	0.01	22	3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.44

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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
Barquette	1	0	1	Pièce unitaire			
Couche	60	557.28	60	Pièce unitaire	12		
Colis	5	0	5	Pièce unitaire		400x200x200	3339790008437
Palette	540	0	540	Pièce unitaire	108	1200x800x1800	
Pièce unitaire	1	1.03	1	Pièce unitaire			3339790008437
Sachet	1	0	1	Pièce unitaire			