Saumon fumé de Norvège prétranché sans intercalaires 800 g

Article : 265800

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 fumé décongelé
Descriptif produit :	Salmo salar. Réfrigéré. Sans peau. Salé sel sec. Fumé. 25 tranches minimum. Produit décongelé.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Fumé
Conditionnement :	Colis de 10.000 Plaque de 0.800 kg
Liste des ingrédients :	Saumon Atlantique (Salmo salar) 97, sel
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON	Norvège

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 29]
N° d'agrément :	FR 29.105.501CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	28
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

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

Saumon fumé de Norvège prétranché sans intercalaires 800 g

Article : 265800

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 [Oncorynchus nerka, Oncorynchus gorbuscha, Oncorynchus keta, Oncorynchus tschawyitscha, 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
HAP	0.012 ppm		

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produits prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud

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							
765	183	10	1.5	0.5	0.5	0.01	22	3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.20

Type de matières grasses : Aucune

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
Couche	32	0	40	Plaque	4		
Colis	8	9.87	10	Plaque		580x380x160	33321431027632
Palette	160	217.4	200	Plaque	20	1200x800x940	
Plaque	0.8	0.914	1	Plaque			3321431027631
Pièce unitaire	0.8	0	1	Plaque			

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

Saumon fumé de Norvège prétranché sans intercalaires 800 g

Article : 265800

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