



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 congelé
Descriptif produit :	Salmo salar. Congelé. Fumé. Prétranché.
Conservation :	Congelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Fumé
Conditionnement :	Colis de 7.500 kg
Liste des ingrédients :	SAUMON atlantique (salmo salar) 97%, sel 3%
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON atlantique (salmo salar)	Norvège
Saumon	Royaume-Uni
Saumon	Irlande

** 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) :	365
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/11/2023 10:34

N° de version : 4.17

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

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

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,

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HAP	0.012 ppm		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Après ouverture, conserver entre 0 et 4°C et consommer dans les 24 heures.

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide à 0+3°C pendant 24 heures dans son sous vide d'origine et consommer dans les 72 h après décongélation. A consommer dans les 24 heures après ouverture. Après décongélation, s'utilise comme un produit frais.

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							
753	180	10	1.5	0.5	0.5	0.01	22	3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.20

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

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	30	0	30	Kilogramme	4		
Colis	7.5	9.47	7.5	Kilogramme		580x380x160	93321439000431
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	150	262.5	150	Kilogramme	20	1200x800x940	
Plaque	0.75	0.874	0.75	Kilogramme			3321433731574
Pièce unitaire	0.75	0.874	0.75	Kilogramme			3321433731574