

Chutes de saumon Pacifique fumé 1 kg

Article : 278310



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 DU PACIFIQUE FUMÉES CONGÉLÉES
Descriptif produit :	Oncorhynchus Kisutch/Nerka/Keta. Surgelé. Utilisation à chaud. Sachet de 1 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Fumé
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Poissons 97%, sel 3%
Espèce latine :	Oncorhynchus kisutch - saumon argenté du Pacifique, (coho), Oncorhynchus nerka - saumon rouge du Pacifique, (sockeye), Oncorhynchus keta - saumon kéta du Pacifique, (chum)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Filets maillants et Filets similaires, Filets tournants et Filets soulevés, Lignes et Hameçons, Casiers et Pièges
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Saumon argenté du Pacifique	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est
Saumon rouge du Pacifique	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est
Saumon keta du pacifique	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 40]

N° d'agrément : FR 40.261.001 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 09/01/2024 10:48

N° de version : 11.16

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

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
HPD	74 %	Matière grasse libre	18 g/100g
Hauteur de l'unité de consommation	3.2 système métrique (2.8 < x < 3.5)		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Après décongélation dans le sous vide d'origine en chambre froide, s'utilise à chaud dans une suite culinaire, dans les 24 h.

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							
518	123	2.6	0.6	0.8	0.8	0	24	2.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.23

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
Sachet	1	1.055	1	Sachet			3033610071426
Colis	5	5.275	5	Sachet		600x260x105	03033610071426
Couche	30	0	30	Sachet	6		
Palette	420	443.1	420	Sachet	84	1200x800x1600	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Barquette	1	0	1	Sachet			