



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Bâtonnets de saumon ASC, panés et préfrits 35g
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Saumon Atlantique 67%. Carton de 5 kg. Élevage responsable selon le référentiel ASC. www.asc-aqua.org
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Préfrit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	67% SAUMON Atlantique (POISSON), farine de BLE, huile de colza, amidon de BLE, persil, sel, levure, huile de citron
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Saumon Atlantique	Norvège

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Pays-Bas

N° d'agrément : NL-6036-EG

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, 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

Labels : Aquaculture Stew. Council ASC

Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16041100 - Préparations et conserves de saumons entiers ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de saumons hachés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Qualité sans arêtes	1 nombre par kilo		

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 175/210°C, température stabilisée. | Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 185°C jusqu'à coloration.

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							
1,139	273	15	2.2	16	1.2	2.2	16	0.65

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

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
Colis	5	5.286	1	Colis		396x296x137	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	520	570	104	Colis	104	1200x800x150	