



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Oncorhynchus mykiss
Descriptif produit :	Oncorhynchus mykiss. Surgelé IQF. Elevée en Turquie. 180 g ± 20 g. Carton Mini-Pack de 2 kg. Simple congélation. Issu d'une filière écocertifiée.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Filet de TRUITE saumonée (Oncorhynchus mykiss)
Espèce latine :	Oncorhynchus mykiss - truite arc-en-ciel, truite
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Plein filet de truite saumonée	Turquie

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

Pays de transformation : Turquie

N° d'agrément : TR 48-0084

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la consommation notamment par de jeunes enfants.

Article : 281685

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 : 03048290 - Filets de truites [Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita et Oncorhynchus gilae] (à l'excl. des filets des truites [Oncorhynchus mykiss] pesant > 400 g pièce) congelés

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, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C côté peau sur le dessus pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis marquer à la poêle ou à la plancha côté peau sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).

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							
699	167	9.82	0	0	0	0	19.55	0.19

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.99

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
Colis	2	2.2	1	Colis		390x290x110	
Couche	16	0	8	Colis	8		
Palette	320	352	160	Colis	160	1200x800x17500	