



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Truite fumée
Descriptif produit :	Oncorhynchus mykiss. Frais. Origine France.
Conservation :	Frais, + 0° À + 4°C
Etat de préparation :	Fumé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Plaque de 0.400 kg
Liste des ingrédients :	TRUITE Arc-En-Ciel (Oncorhynchus mykiss) 97%, sel 3%
Espèce latine :	Oncorhynchus mykiss - truite arc-en-ciel, truite
Mode de production :	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
TRUITE	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 40]
N° d'agrément :	FR 40.245.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	24
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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03054300 - Truites [Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita, Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache et Oncorhynchus chrysogaster], fumées, y.c. les filets (à l'excl. des abats)

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, défaire du sous vide avant utilisation.

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							
668	159	7.6	1.3	0.5	0.5	0.5	22	2.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.89

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
Plaque	0.4	0.464	1	Plaque		430x180x2	3392780009043
Colis	2.4	2.784	6	Plaque		445x197x162	23392780009047
Couche	21.6	0	54	Plaque	9		
Palette	194.4	268.427	486	Plaque	81	1200x800x1608	63392780009045