

Saumon fumé de Norvège salé sel sec 30 x 30 g avec intercalaires

Article : 288142



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saumon norvégien fumé pré-tranché
Descriptif produit :	Salmo salar. Frais. Sans peau, totalement paré, dégraissé, fumé au bois de hêtre. Intercalaires blancs. Bande de 900 g.
Conservation :	Frais, Max à +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Fumé
Conditionnement :	Colis de 10.000 Pièce unitaire de 0.900 kg
Liste des ingrédients :	Saumon salmo salar (élevé en Norvège), sel 3%
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON (Salmo Salar)	Norvège

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

Pays de transformation :	Pays-Bas
N° d'agrément :	NL 6595 EC
Durée de vie totale du produit (jours) :	28
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 : 03054980 - Poissons fumés, y.c. les filets (à l'excl. des abats, saumons du Pacifique, de l'Atlantique et du Danube, harengs, flétans noirs, flétans atlantiques, maquereaux, truites, tilapias, siluridés, carpes, anguilles, perches du Nil et poissons tête de serpent)

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.

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							
779	187	12.1	1.7	0	0	0	19.4	3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.60

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
Pièce unitaire	0.9	1.121	1	Pièce unitaire			5400742102539
Colis	9	11.472	10	Pièce unitaire		591x385x160	5400742112538
Couche	36	0	40	Pièce unitaire	4		
Palette	360	474	400	Pièce unitaire	40	1200x800x1800	