



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Saumon atlantique ( <i>Salmo salar</i> ) salé façon gravlax congelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Elevé en Norvège. Carton de 5 pièces, soit 3,5 kg.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à déguster
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	SAUMON atlantique élevé en Norvège ( <i>Salmo salar</i> ) (96%), sel (3%), sucre, aneth (1%), poivre
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
saumon	Norvège

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 44]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 44 109 008 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	365
<b>Allergènes majeurs :</b>	Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Saumon atlantique salé façon gravlax aneth 700 g

Article : 288910

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03053910 - Filets de saumons du Pacifique [Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou et Oncorhynchus rhodurus], de saumons de l'Atlantique [Salmo salar] et de saumons du Danube

## Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - à utiliser rapidement après décongélation

Mise en œuvre : Décongélation dans le sous vide d'origine en chambre froide positive pendant 24 h. Après ouverture à utiliser dans les 72 h. Se travail à chaud comme à froid.

## 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							
811	194	11	1.6	2.1	2.1	0	22	3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.00

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.5	4.368	3.5	Kilogramme		520x200x20	53355200454514
Couche	24.5	0	24.5	Kilogramme	7		
Palette	172	234	172	Kilogramme	49	1200x800x1566	
Pièce unitaire	0.7	0	0.7	Kilogramme			