



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Hareng
Descriptif produit :	Frais. Filets de hareng salés fumés au bois de hêtre. Seau de 3 kg, soit 2 kg net égouttés.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Fumé
Conditionnement :	Colis de 4.000 Seau de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Filets de HARENGS fumés 66% (<i>Clupea harengus</i>), huile de colza 30%, sel, oignons, carottes, quatres-épices, laurier, dextrose, vinaigre d'alcool, correcteurs d'acidité : acide citrique, acide acétique, antioxydant : disulfite de sodium, conservateur : benzoate de sodium, sucre.
Espèce latine :	<i>Clupea harengus</i> - hareng commun, hareng
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts, Filets tournants et Filets soulevés

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
HARENGS	Pologne

** 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

Durée de vie totale du produit (jours) :	60
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Céleri, Gluten, Moutarde
Composants spécifiques :	Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 30542000 - Harengs [Clupea harengus, Clupea pallasii], fumés, y.c. les filets (à l'excl. des abats)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6 (Max 6)	Histamine	100 ppm (< 100)

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 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud.

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							
698	168	13	2.1	0.7	0.7	0	12	4.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.92

Type de matières grasses : Colza

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
Seau	2	3.32	1	Seau		244x168x120	3760036822737
Colis	8	13.58	4	Seau		361x282x265	13760036822734
Couche	64	0	32	Seau	8		
Palette	320	543.2	160	Seau	40	1200x800x1477	
Pièce unitaire	2	0	1	Seau			

Poids net égoutté : 2