



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

**Dénomination réglementaire :** Saumon atlantique fumé au bois de hêtre, tranché, congelé

**Descriptif produit :** Salmo salar. Congelé. Fumé au bois de hêtre. Prétranché.

**Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement

**Etat de préparation :** Congelé, Fumé

**Conditionnement :** Colis de 3.750 kg

**Liste des ingrédients :** Saumon atlantique (Salmo salar), Sel

**Simple congélation :** Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Saumon	France, Féroé Iles, Irlande, Norvège, Royaume-Uni
Sel	France, Chine

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 76]

**N° d'agrément :** FR76.240.003CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Poisson

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

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

# Saumon Atlantique fumé prétranché sans intercalaires 600/900 g

Article : 296145

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03054100 - Saumons du Pacifique [Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou et Oncorhynchus rhodurus], saumons de l'Atlantique [Salmo salar] et saumons du Danube [Hucho hucho], fumés,

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	74 %	Humidité	68 %

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 28

**Mise en œuvre :** Décongélation en chambre froide à 0+3°C pendant 24 heures dans son sous vide d'origine et consommer dans les 72 h après décongélation. A consommer dans les 24 heures après ouverture. Après décongélation, s'utilise comme un produit frais.

## 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							
747	179	10	1.5	0.5	0.5	0	21	3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.10

**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			
Plaque	0.75	0.874	0.75	Kilogramme			
Colis	3.75	4.73	3.75	Kilogramme		600x263x108	73033610078301
Couche	22	0	22	Kilogramme	6		
Palette	315	0	315	Kilogramme	84	1200x800x1662	83033610078308
Pièce unitaire	0.75	0	0.75	Kilogramme			