



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
Descriptif produit :	Salmo salar. Frais. Sel sec. Bande prétranchée. Intercalaires transparents. Carton de 5 pièces, soit 5,5 kg env. Élevage responsable selon le référentiel ASC. www.asc-aqua.org
Conservation :	Frais, Entre 0°C et 4°C
Etat de préparation :	Fumé
Conditionnement :	Colis de 5.500 kg
Liste des ingrédients :	Saumon atlantique (Salmo salar) 97%, sel 3%
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Saumon atlantique	Norvège

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 29]

N° d'agrément : FR 29.105.501CE

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

Labels : Aquaculture Stew. Council ASC

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 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
HAP	0.012 ppm		

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 : Produits 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							
765	183	10	1.5	0.5	0.5	0	22	3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.20

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Plaque	1.1	1.224	1.1	Kilogramme			3321431624519
Colis	5.5	6.451	5.5	Kilogramme		550x240x210	93321431624512
Couche	38.5	0	38.5	Kilogramme	7		
Palette	270	336.099	270	Kilogramme	49	1200x800x1610	