



Description :

Avec peau, qualité sans arête, issu d'un filet TRIM C. Surgelé individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Chili / Europe



Calibre : 140/160 g
Conditionnement – calibre : CT 3 KG 140/160 G
Infos complémentaires : 150g env.
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, cuire 25 minutes au four à 200°C, 25 minutes en sauteuse ou 3,5 minutes au micro-ondes.

LES PLUS PRODUITS :

Produit écaillé.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	954 Kj / 229 Kcal	1431 Kj / 344 Kcal
Protéines (g)	20.4	30.6
Glucides (g)	0.0	
dont Sucres (g)	0.0	
Matières grasses (g)	16.4	24.6
dont Acides Gras Saturés (g)	3.3	5.0
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.15	0.2
Sodium (mg)	60	90
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 1.24

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 mini

Classification : Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

Dénomination légale de vente : Pavé de Saumon Atlantique, qualité sans arête, avec peau, cru, congelé

INGREDIENTS :

100% Saumon Atlantique

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Chili / Europe

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IWP

Code EAN de l'UMC : 3220440164996

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 32 x l 19 x h 12

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 168

Estampille sanitaire / Code emalleur : 12079

Nom du fournisseur : 104071 SALMONES PORVENIR SPA

Code douanier : 03048100

Mode de production : Elevage

Qualité sans arête

Nom latin : Salmo salar

Processus de congélation matière première : Simple terre

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.