

**Description :**

Avec peau, désarêté, surgelé et mis sous-vide individuellement. Simple congélation.

Marque :

Terre &amp; Mer



**Calibre :** 800/1800 g  
**Conditionnement :** 1 ct x 10/12 kg  
**Type de poids :** Variable  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 11.000  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT  
**Unité de facturation :** KG  
**DLUO/DLC en jours :** 540  
**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 48 h  
**Etat du produit :** Cru

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide sur une plaque perforée (afin que le produit n'absorbe pas l'eau de glaçage lors de sa décongélation). Dans le cas d'une consommation par une population sensible (personnes âgées, femmes enceintes ou allaitantes, jeunes enfants,...), il est recommandé une cuisson à coeur.

**LES PLUS PRODUITS :**

Permet de proposer une alternative au saumon et l'omble chevalier  
 Bénéficie de l'appellation prestigieuse (Truite des Fjords)  
 Une qualité de chair supérieure au saumon et à la truite classique

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
<b>Energie</b>	835 Kj / 200 Kcal	835 Kj / 200 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	19	19.0
<b>Glucides (g)</b>	0	
<b>dont Sucres (g)</b>	0	
<b>Matières grasses (g)</b>	13.50	13.5
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	2.20	2.2
<b>Fibres alimentaires (g)</b>		
<b>Sel (g)</b>	0.40	0.4
<b>Sodium (mg)</b>	157	157
<b>Calcium (mg)</b>		

Rapport P/L : 1.41

**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

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Norvège

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Truite	Norvège

\* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : NO M 2092 EFTA

60012

**Filet de truite des fjords**

avec peau, sans arêtes, issu de TRIM D, élevage, IQF, IVP



Dénomination légale de vente Filet de truite avec peau sans arête 800-1800g Onchorhynchus Mykiss, surgelé

**INGREDIENTS :**

100% Filet de truite (Onchorhynchus mykiss)

**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"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

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 : Sous Vide

Code EAN : 3308650600128

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 59.200 x l 38.800 x h 10.400

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 108.600

Nb d'UMC / couche : 5

Nb couches / palette : 9

Code douanier : 03031420

Zone de pêche : Elevé : Norvège

Mode de production : Elevage

Qualité sans arête

Nom latin : Onchorhynchus mykiss

Processus de congélation matière première : Simple congélation terre

Produit sans sel ajouté

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.