

**Description :**

Filet de saumon frais, pelé, paré (sans muscle brun), salé, sucré, coupé en morceaux d'environ 12x12mm, mis en poche à douille, surgelé.



Conditionnement : 1 ct x 6 st x 300 g

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.800

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 450

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h

Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Prêt à servir après décongélation. Au réfrigérateur : sortir les poches à douille encore surgelés et les décongeler 6h entre 0 & 4°C. Décongélation express : plonger la poche à douille dans une eau tempérée et décongeler pendant environ 30 min. Bien surv. Après décongélation, couper le bout de la poche à douille et presser pour dresser les cubes de poisson. A consommer dans les 24h après décongélation. A conserver entre 0 et 4°C

LES PLUS PRODUITS :

Issu de filets frais, idéal pour salades et poke bowl

Salage au sel sec (et sucre) sans muscle brun pour un goût et une texture irréprochable

Coupe en petits cubes 12x12 mm pour un visuel artisanal

Conditionnement en poche à douille pour une décongélation et un dressage facilités

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	739 Kj / 177 Kcal	739 Kj / 177 Kcal
Protéines (g)	20	20.0
Glucides (g)	1.4	1.4
dont Sucres (g)	0.9	0.9
Matières grasses (g)	10	10.0
dont Acides Gras Saturés (g)	1.6	1.6
Fibres alimentaires (g)	0.7	0.7
Sel (g)	2.3	2.3
Sodium (mg)	906	906
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 2.00

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 : /

Classification : Fréquence libre

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 : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Saumon	Norvège

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 85-047-012 CE, EMB 85047 C

Dénomination légale de vente Cubes de saumon crus saumurés surgelés

INGREDIENTS :

Saumon atlantique (Salmo salar, élevé en Norvège) 95%, sel, sucre, vinaigre.

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 checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : Sous Vide

Code EAN : 63435020053726

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.400 x l 29.200 x h 7

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 183

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 24

Nom du fournisseur : 103163 ROLMER

Code douanier : 16041100

Zone de pêche : Elevé : Norvège

Mode de production : Elevage

Qualité sans arête

Nom latin : Salmo salar

Processus de congélation matière première : Simple congélation 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.