



Description :

Filet de saumon (*Salmo salar*) premium élevé dans les eaux pures et froides des fjords norvégiens, avec peau, qualité sans arête, parfaitement paré en Trim D, de couleur vive (minimum 14) avec garantie d'absence de gaping (crevasse dans la chair). Surgelé individuellement. Issu d'un élevage certifié Global Gap.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Europe



Marque :

Terre & Mer



Calibre : 1/1,8 kg
Conditionnement – calibre : CT 10 PC 1/1.8 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 10.000
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 :

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 personne sensible (personnes âgées, femmes enceintes ou allaitantes, jeunes enfants.....), il est recommandé une cuisson à coeur.

LES PLUS PRODUITS :

Trim D, couleur vive (mini 14) et absence de gaping pour un rendu optimal après cuisson

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	824 Kj / 198 Kcal	824 Kj / 198 Kcal
Protéines (g)	20	20.0
Glucides (g)	0.2	0.2
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	12.9	12.9
dont Acides Gras Saturés (g)	22	22.0
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.09	0.1
Sodium (mg)	46	46
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 1.55

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 : Filet de saumon, qualité sans arête, avec peau, cru, surgelé

INGREDIENTS :

100% Saumon Atlantique (*Salmo salar*)

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : 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 : IQF
Code EAN de l'UMC : 3220440077050

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 60 x l 40 x h 13
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 119
Nb d'UMC / couche : 6
Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 62.753.100 CE
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.