

**Description :**

Sans peau, parfaitement paré (issu de filets Trim E), calibré et qualité sans arête. Simple congélation et surgelé individuellement.



Calibre : 120/140 g
Conditionnement : 1 ct x 5 kg (38 pc env.)
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
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. A cuisiner comme un produit frais (poché, rôti, poêlé, grillé ou à la vapeur). 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 :

Le moelleux du saumon atlantique & le service d'un poisson pelé et désarêté

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 130 g
Energie	796 Kj / 190 Kcal	1035 Kj / 247 Kcal
Protéines (g)	20	26.0
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	12	15.6
dont Acides Gras Saturés (g)	1.5	2.0
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.12	0.2
Sodium (mg)	47	61
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 1.67

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 traité ou non traité par ionisation mais contenant des ingrédients ionisés

Origine pays de transformation : Union européenne / non Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Saumon atlantique	Chili / Îles Féroé / Norvège

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

Estampille sanitaire / Code emballer : DE NI 11699 EG

Dénomination légale de vente Pavé de saumon Atlantique, sans peau, qualité sans arête, surgelé

INGREDIENTS :

100% Saumon Atlantique

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☒	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☒	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☒	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 3220440106583

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 45 x l 28 x h 12
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm :
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 13

Nom du fournisseur : 104307 ROYAL FRESH FISH GMBH SURG
Code douanier : 03048100

Zone de pêche : Elevé : Chili ou 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.