

60166

Cube de saumon atlantique cru façon gravlax

12 x 12 mm



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
Dimension : 12/12 mm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.800
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 450
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h

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

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	739 Kj/ 177 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	20	
Glucides (g)	1.4	
dont Sucres (g)	0.9	
Matières grasses (g)	10	
dont Acides Gras	1.6	
Fibres alimentaires (g)	0.7	
Sel (g)	2.3	
Sodium (mg)	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 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

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 emballeur : FR 85-047-012 CE, EMB 85047 C



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *

60166

Cube de saumon atlantique cru façon gravlax

12 x 12 mm



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)					
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & 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	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Lupin & dérivés
☒	OEufs & 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 : Sous Vide

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
Code EAN : 63435020053726

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *