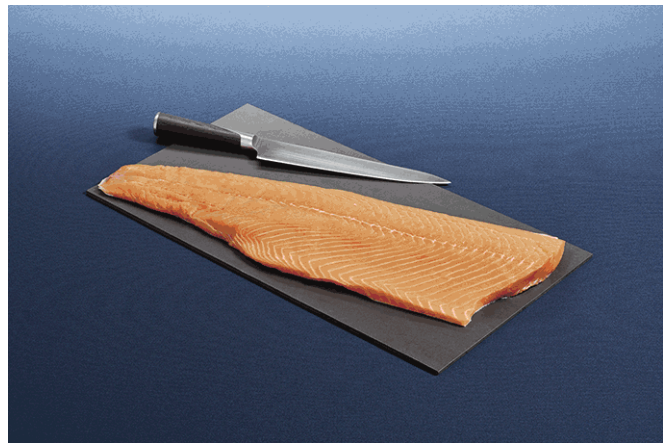




DESCRIPTION :
Filet de saumon (Salmo salar) premium élevé dans les eaux pures et froides des fjords norvégiens, avec peau, qualité sans arête, parfaitement paré en Trim D, de couleur vive (minimum 14) avec garantie d'absence de gaping (crevasse dans la chair). Surgelé individuellement. Issu d'un élevage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

Marque : **TERRE & MER**

Calibre : 1/1,8 kg
Conditionnement : 1 ct x 10 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 10.000
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 720



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). Produit destiné à la cuisson, à consommer cuit à cœur.

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 g
Energie	824 Kj/ 198 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	20	
Glucides (g)	0.2	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	12.9	
dont Acides Gras	2.2	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.09	
Sodium (mg)	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

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 : Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Saumon	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 62.753.100 CE

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

INGREDIENTS :
100% Saumon Atlantique (Salmo salar)

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 50.500 x l 21.500 x h 18
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 141
Nb d'UMC / couche : 7
Nb couches / palette : 7
Code EAN : 3220440077050

Code douanier : 03048100
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 *