

**Description :**

Pavé de saumon keta du Pacifique sauvage sans peau, QSA, enrobé de pâte à beignet, préfrit

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France

Marque : 

Calibre : 120/160 g env
Conditionnement - calibre : CT 5 KG 120 / 160 G 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 : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable : cuire au four sec préchauffé à 190/200°C pendant 20/25 min environ jusqu'à 63°C à cœur.

LES PLUS PRODUITS :

Saumon sauvage peu gras issu d'une pêche responsable
 Produit innovant inexistant sur le marché français
 Pavé charnu et pate à beignet pour un saumon sauvage moelleux

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 140 g
Energie	706 Kj / 168 Kcal	988 Kj / 235 Kcal
Protéines (g)	16.6	23.2
Glucides (g)	14.2	19.9
dont Sucres (g)	2.5	3.5
Matières grasses (g)	4.8	6.7
dont Acides Gras Saturés (g)	0.6	0.8
Fibres alimentaires (g)	0.8	1.1
Sel (g)	0.79	1.1
Sodium (mg)	311	435
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 3.46

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 : 3/20 maxi

Classification : Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

Dénomination légale de vente Découpe de filet de saumon Kéta qualité sans arête, en beignet, préfrit, surgelé, à cuire

INGREDIENTS :

Saumon keta du pacifique (*Onchorhynchus keta*) (61%), eau, huile de tournesol, chapelure (farine de blé, levure, sel, épices (curcuma, paprika)), farine de blé, farine de maïs, amidon modifié de maïs et de blé, dextrose, poudre à lever : E450 - carbonates de sodium, sel, gluten de blé, ail en poudre, fécule de pomme de terre, épice (poivre), stabilisant : gomme guar, épaississant : gomme xanthane.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Pacifique

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		Conformité normes QSA : Norme Codex Alimentarius
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)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
X	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440192425

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25.500 x h 13

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 158

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041100

Zone de pêche : Océan Pacifique Nord-Ouest FAO 61

Engin de pêche : Filets maillants et filets similaires

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Onchorhynchus keta

Processus de congélation matière première : Double congélation

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.