

79708

# Cubes de chair de saumon atlantique

sans peau, QSA, IQF

SM.1.8

**Sysco**  
Au cœur de  
l'alimentation  
et du service



## Description :

Cubes de chair de saumon atlantique sans peau qualité sans arête

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
France

Marque : DIRECT OCEAN



Calibre : 25 g  
Conditionnement - calibre : CT 5 KG  
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 : 730  
Etat du produit : Cru

## MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A consommer cuit

## LES PLUS PRODUITS :

Saumon atlantique d'élevage, plus rose et plus moelleux que du saumon sauvage  
Un petit grammage pour de multiples utilisations et pour tous les âges

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	629 Kj / 151 Kcal	755 Kj / 181 Kcal
Protéines (g)	18.00	21.6
Glucides (g)	0.1	0.1
dont Sucres (g)	0.1	0.1
Matières grasses (g)	8.70	10.4
dont Acides Gras Saturés (g)	1.50	1.8
Fibres alimentaires (g)	0.00	
Sel (g)	0.3	0.4
Sodium (mg)	120.0	144
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 2.07

**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 Cubes de chair de grattage de Saumon Atlantique sans peau sans arêtes congelés

## INGREDIENTS :

Saumon atlantique

## GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

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 : 3220440197994

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 28 x h 10

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 165

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 15

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 56-271-001 CE - FR62-667-121 CE

Nom du fournisseur : 102564 DIRECT OCEAN

Code douanier : 16041100

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.