



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 26/06/2014



HARENG DOUX AU NATUREL

Référence : 38355
Article : 131287

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Dénomination réglementaire

Constituant(s) principal(aux)

	Absence de composants spécifiques HARENG DOUX AU NATUREL : Clupea harengus, Pêché en mer (Zone FAO 27 I et II Mer de Barents et Mer de Norvège) par senneur ou par chalut
Etat	
DLC	Salé et fumé
Conservation	45 jours départ usine
Conditions de conservation après ouverture	Entre 0° et 4°C
Conditionnement	Au froid, à consommer sous 3 jours
Poids Net	Seau
PNE	2 KG X 5 1 KG

Composition

Filets de hareng, légèrement salés et fumés

Liste des ingrédients

Filets de HARENG fumés (*clupea harengus*), sel Poisson

Code marché
Code TerreAzur



Sans OGM - sans phosphates ajoutés - sans colorant artificiel

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Mise à jour : 26/06/2014

Conseils de mise en œuvre

Liste des allergènes Poisson

Ces spécifications sont données dans un souci d’information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d’écart entre cette fiche technique et l’emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Mise en œuvre ☐ Prêt à l’emploi, éviter de rompre la chaîne du froid afin de préserver ☐
Apporter la suite culinaire souhaitée.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

toutes les qualités visuelles et gustatives du produit.

Valeur énergétique (kcal)	
kJ	
Matières grasses (g)	
Dont acides gras saturés (g)	
Glucides (g)	
Dont sucres (g)	
Fibres (g)	
Protéines (g)	
Sel (g)	

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Atouts

Code marché : m1.1.10 Code TerreAzur : 131287

Atouts □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : prêt à l'emploi, parage adapté

- Recette nature et non marinée, à personnaliser
- Taille et poids des filets assez homogènes

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

