

FICHE TECHNIQUE PRODUITS DE LA MER

Portion de saumon plein filet 130g APSA

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Produit frais. Portion issue de saumon (*Salmo salar*), avec peau, sans arrêtes. Absence d'hématomes. Conditionné par 30 pièces minimum en caisse sous glace. Garanti jamais congelé.

Dénomination réglementaire : *Salmo Salar*

Date de création : 09/02/2022
Date de révision : 24/02/2022
Fiche technique : FT-45

Origine :	Elevé en Norvège, Iles Féroé, Ecosse, Irlande
Etat	Cru
DLC totale :	6 jours
Conservation :	Entre 0 et 2 °C
Conservation après ouverture :	A consommer rapidement après ouverture



Données logistiques :

Code article	Calibre	Conditionnement	Colisage
114696 / 34783	30 pièces de 130g +/- 10g	en caisse ajourée sous glace fondante	colis de 30P

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : 100% SAUMON (*Salmo salar*)

Liste des allergènes : Poisson

Matière première : Saumon respectant la Charte Qualité poisson d'élevage TerreAzur

Absence de composants spécifiques : Sans sel ajouté, sans sucre ajoutés, sans polyphosphates ajoutés, non étiqueté OGM, sans ingrédients ionisés

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Produit de la mer contenant plus de 70% de poisson	Sans limite de fréquence

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

KJ	824
KCAL	198
Matières grasses (g)	12,9
Dont acides gras saturés (g)	2,2
Glucides (g)	0,2
Dont sucres (g)	0
Fibres (g)	0
Protéines (g)	22
Sel (g)	0,09

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- Respect des critères FCD
- Conforme au règlement CE 2073/2005
- Conforme au règlement CE 1881/2006

CONSEILS ET ATOUTS

Conseils :

Produit prêt à cuire, pas de rinçage, apportez la suite culinaire désirée à cuisson

Four sec ou vapeur, papillote, poêler, pocher

Atouts :

- Praticité et gain de temps: pas de perte, des portions prêtes à cuire, praticité de stockage
- Maîtrise du coût portion: des grammages et caractéristiques adaptés aux enfants (scolaire et santé), sans peau, sans arêtes
- Répond aux critères du GEMRCN