



FICHE TECHNIQUE BON & ENGAGE

Portion de saumon plein filet SPSA ASC



IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Produit frais. Portion issue de saumon (Salmo salar), sans peau, sans arrêtes. Absence d'hématomes. Conditionné en barquette sous atmosphère protectrice. Garanti jamais congelé. Issue pêche ASC

Date de création : 09/02/2022
Date de révision : 20/02/2024
Fiche technique : FT-38

Dénomination réglementaire : Salmo salar

Origine :	Elevé en Norvège, Iles Féroé, Ecosse, Irlande
Etat :	Cru
DLC totale :	8 jours
Conservation :	Entre 0 et 2 °C
Conservation après ouverture :	A consommer rapidement après ouverture



Données logistiques :

Code article	Calibre	Conditionnement	Colisage
266082	27 pièces min de 70g +/- 10g	barquette sous atmosphère modifiée de 2kg	Colis de 2 bq x 2KG
266083	21 pièces min de 90g +/- 10g		
266069	17 pièces min de 110g +/- 10g		
266090	15 pièces min de 130g +/- 10g		
266091	13 pièces min de 150g +/- 10g		
277167	11 pièces min de 180g +/- 10g		

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : 100% SAUMON (Salmo salar)

Liste des allergènes : Poisson

Matière première : Saumon issu d'un élevage ASC 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

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

KJ	807
KCAL	194
Matières grasses (g)	12,40
Dont acides gras saturés (g)	2,15
Glucides (g)	traces
Dont sucres (g)	0
Fibres (g)	<0,25
Protéines (g)	20,50
Sel (g)	0,16

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

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

Maitrise du coût portion: des grammages et caractéristiques adaptés aux enfants (scolaire et santé), sans peau, sans arêtes

Répond aux critères du GEMRCN



ASC-C-01012