

Description :



Calibre : 1.74 kg
Conditionnement : 1 bq
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.740 **Poids net égoutté (kg) :** 1.650
Unité Minimum de Commande (UMC) : BQ
Unité de facturation : BQ
DLUO/DLC en jours : 63
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h
Etat du produit : Pasteurisé

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A déguster froid, à accompagner avec une salade de saison et une sauce fromage blanc et ciboulette

LES PLUS PRODUITS :

Riche en saumon avec de beaux marquants de brocoli
 Farce moelleuse.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 50 g
Energie	777 Kj / 187 Kcal	389 Kj / 94 Kcal
Protéines (g)	11.7	5.9
Glucides (g)	2.6	1.3
dont Sucres (g)	0.9	0.5
Matières grasses (g)	14	7.0
dont Acides Gras Saturés (g)	1.8	0.9
Fibres alimentaires (g)	0.91	0.5
Sel (g)	1.1	0.6
Sodium (mg)	445	223
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.84

% Fruits et Légumineuses : 27.00

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 :

Classification :

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
 Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Conformité normes QSA : Qualité sans arête norme Codex Alimentarius

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Saumon Atlantique	Union européenne / non Union européenne
Brocoli	Espagne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 62.894.102 UE

Dénomination légale de vente : Terrine au Saumon et aux Brocolis

INGREDIENTS :

SAUMON Atlantique (Salmo Salar) 36,27%, brocoli 18,1%, eau, SAUMON Atlantique fumé 10,41%, huile de colza, FROMAGE blanc, farine de BLE, protéines de LAIT, sel, épaississant : carraghénanes; double concentré de tomates, aneth.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☒	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☒	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☒	Crustacés & dérivés	☒	Sulfites (>10mg/kg)	☒	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☒	Œufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☒	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☒	Graines de sésame & dérivés	☒	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Frais

T° de conservation (°C) : Mini 0 Maxi 4

Mode conservation/présentation : Sous Vide

Code EAN : 3302100003927

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.500 x l 28.500 x h 8.600

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 135.400

Nom du fournisseur : 103365 LES ENTREES DE LA MER FRAIS FCO

Code douanier : 16042010

Mode de production : Elevage

Nom latin : Saumon Atlantique : Salmo salar

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

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.