

**Description :**

Du saumon (Salmo salar) en petits cubes, légèrement assaisonné de jus de citron et d'aneth. Mis sous vide en poche individuelle.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Calibre : s/v.300 g
Conditionnement – calibre : CT 6 POUCHES 300G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.800
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 360
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

AU REFRIGERATEUR Sortir les poches à douille encore surgelées et les décongeler 6h entre 0 et 4°C. DECONGELATION EXPRESS Plonger la poche à douille dans une eau tempérée et décongeler pendant environ 30 minutes. Bien surveiller la décongélation. Après décongélation, couper le bout de la poche à douille et presser pour dresser le tartare. A consommer dans les 24h après décongélation - A conserver entre 0 et 4°C après décongélation.

LES PLUS PRODUITS :

Présentation : en poche individuelle.
 Produit prêt à l'emploi, mariné et assaisonné.
 Permet de s'adapter à toute les inspirations (cocktail, décoration, entrée, plat).
 Produit apprécié tout au long de l'année.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
20	0.1	0.8	<0.8	13	1.8	= 1.7	= 680	= -	203	844

Rapport P/L : 1.54

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 :** Fréquence libre

Dénomination légale de vente : Tartare de saumon mariné citron aneth, qualité sans arête, cru, surgelé

INGREDIENTS :

Saumon Atlantique (Salmo salar, élevé en Norvège) 90%, huile de colza, sel, sucre, jus de citron à base de concentré 1,4 %, zestes de citron 1%, vinaigre, aneth 0,5%, poivre de Sichuan.
 Traces éventuelles de : céleri, crustacé, moutarde, lait, oeuf, gluten, mollusque

Mat. Première principale (origine) : Norvège

GARANTIES :

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 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

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

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 ALLERGENES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Mode conservation/présentation : IWP

Code EAN de l'UMC : 63435020028045

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.500 x l 29.500 x h 7.100

Longueur Palette en cm : 120.000

Largeur Palette en cm : 80.000

Hauteur Palette en cm : 185.400

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 24.000

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 85.047.012 CE

Nom du fournisseur : 103163 ROLMER

Code douanier : 16041100

Mode de production : Elevage

Qualité sans arête

Nom latin : Salmo salar

Processus de congélation matière première : Simple terre