



## Description :

Fileté, désarêté, salé, fumé, mariné. Présenté avec des carottes dans de l'huile parfumée aux aromates.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
Union Européenne



**Calibre :**

**Conditionnement – calibre :** SE 3 KG

**Type de poids :** Fixe

**Poids net de l'UMC (kg) :** 3.000 **Poids net égoutté (kg) :** 2.000

**Unité Minimum de Commande (UMC) :** SE

**Unité de facturation :** KG

**DLUO/DLC en jours :** 45

**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 48h entre 0°C et +4°C après ouverture

**Etat du produit :** Cru

## MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Prêt à l'emploi, sortir du sous vide 30 minutes avant utilisation.

## LES PLUS PRODUITS :

Prêt à l'emploi.

Sans polyphosphate ajouté.

Sans matière grasse hydrogénée.

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
<b>Energie</b>	823 Kj / 198 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	15	
<b>Glucides (g)</b>	0.8	
<b>dont Sucres (g)</b>	0.09	
<b>Matières grasses (g)</b>	15	
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	3.1	
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0.26	
<b>Sel (g)</b>	4	
<b>Sodium (mg)</b>	1600	
<b>Calcium (mg)</b>	-	

**Rapport P/L :** 1.00

**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 :** 4/20 mini

**Classification :** Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

**Dénomination légale de vente :** Filets de harengs fumés à l'huile

## INGREDIENTS :

Filets de harengs atlantique fumés sans peau 66.7% (harengs (*Clupea harengus*\*), sel), huile de colza 27.7%, carottes marinées 3% (carottes, vinaigre, sucre, sel, arômes), oignons marinés 2.5% (oignons, sel, vinaigre d'alcool, sucre), feuilles de laurier.

## GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique

**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 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

## 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 ALLERGÈNES							
<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"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Frais

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

Code EAN de l'UMC : 3220440180927

### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40.400 x l 20.600 x h 15.300

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 168

Nb d'UMC / couche : 20

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code embaieur : LT 68-07 EB

Nom du fournisseur : 103443 CS FRANCE FRAIS (SV)

Code douanier : 16041291

Zone de pêche : FAO 27 - Atlantique nord-est

Engin de pêche : Filets environnants et carrelets (senne coulissante).

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Clupea harengus

Produit sans sucre ajouté

Produit sans sel 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.