

30255

Saumonette MSC

sans peau, IWP

Sysco
 Au cœur de
 l'alimentation
 et du service
**Description :**

Vidée et pelée, congelée en mer individuellement. Simple congélation.



Calibre : 300/900 g
Conditionnement : 1 ct x 12,7 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 12.700
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, pocher au court-bouillon ou cuire à la vapeur 15 à 20 min. Après décongélation. Cuire au four 10 à 15 min suivant la recette.

LES PLUS PRODUITS :

Chair rose blanc, très bien pelée, nette de tout viscère.
 Consommation facile du fait de l'absence d'arête.
 Qualité, praticité, prix.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	751 Kj / 181 Kcal	751 Kj / 181 Kcal
Protéines (g)	12.6	12.6
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	14.5	14.5
dont Acides Gras Saturés (g)	3	3.0
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.04	
Sodium (mg)	16	16
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.87

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

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

Origine pays de transformation : États-Unis

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Saumonette	Océan Atlantique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : 3013788500

Dénomination légale de vente Dos de Saumonette, pelée, avec cartilage central, cru, congelé

INGREDIENTS :

100% Dos de Saumonette pelée (Squalus acanthias), avec cartilage central.

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 : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IWP
Code EAN : 3220440162992

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 61 x l 38.400 x h 8.800
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 155.800
Nb d'UMC / couche : 3
Nb couches / palette : 16

Nom du fournisseur : 103600 PARKINSON INTERNATIONAL INC
Code douanier : 03038190

Zone de pêche : FAO 21 - Atlantique Nord-Ouest
Engin de pêche : Filets maillants et similaires
Mode de production : Sauvage
Nom latin : Squalus acanthias
Processus de congélation matière première : Simple congélation mer

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.