

72969

Filet de colin (lieu) découpé MSC

sans peau, QSA, IQF

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Découpe anatomique, non issue de bloc de filet. Sans peau, qualité sans arête, surgelée individuellement et simple congélation.



Calibre : 100/120 g
Conditionnement : 1 ct x 5 kg (45 pc env.)
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
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 :

Laisser décongeler en bac gastronorme perforé 8 heures en chambre froide positive, puis utiliser comme un produits frais

LES PLUS PRODUITS :

Découpe naturelle anatomique.
Sans additif.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 110 g
Energie	292 Kj / 69 Kcal	321 Kj / 76 Kcal
Protéines (g)	16.5	18.2
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.3	0.3
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.25	0.3
Sodium (mg)	100	110
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 55.00

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

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 : Îles Féroé / Islande

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Colin lieu	Océan Atlantique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FO 126

72969

Filet de colin (lieu) découpé MSC

sans peau, QSA, IQF



Dénomination légale de vente Filet découpé de colin (lieu), qualité sans arête, sans peau, crue, surgelée

INGREDIENTS :

100% Portion de colin lieu (Pollachius virens), qualité sans arête.

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 : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 3220440070549

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 13
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 197
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 14

Nom du fournisseur : 103231 FAROE ORIGIN
Code douanier : 03047300

Zone de pêche : FAO 27 - Atlantique Nord-Est
Engin de pêche : Chaluts de fond / Sennes
Mode de production : Sauvage
Qualité sans arête
Nom latin : Pollachius virens
Processus de congélation matière première : Simple congélation terre

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.