

73016

Filet de Saint-Pierre

avec peau, QSA, IQF

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Avec peau, qualité sans arête, congelé individuellement. Simple congélation



Calibre : 150/200 g
Conditionnement : 1 ct x 3 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.000
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 :

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide sur une plaque perforée et travailler comme un produit frais.

LES PLUS PRODUITS :

Le véritable St Pierre (avec sa tache noire caractéristique), garanti sans additif

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 175 g
Energie	337 Kj / 80 Kcal	590 Kj / 140 Kcal
Protéines (g)	19.4	34.0
Glucides (g)	<0.5	
dont Sucres (g)	<0.5	
Matières grasses (g)	0.3	0.5
dont Acides Gras Saturés (g)	0.11	0.2
Fibres alimentaires (g)	< 0.5	<0.9
Sel (g)	0.23	0.4
Sodium (mg)	91	159
Calcium (mg)	24	= 42.0

Rapport P/L : 64.67

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 : Chine / France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Saint Pierre	Océan Pacifique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : CN 3300/02057



14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 12.08.2024

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

73016

Filet de Saint-Pierre

avec peau, QSA, IQF



Dénomination légale de vente Filet de Saint-Pierre, qualité sans arête, avec peau, cru, congelé

INGREDIENTS :

100% Filet de St Pierre (Zeus faber).

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"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input 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 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 type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
 T° de conservation (°C) : Maxi -18
 Mode conservation/présentation : IQF
 Code EAN : 3220440109614

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 35 x l 25 x h 10
 Longueur Palette en cm : 120
 Largeur Palette en cm : 80
 Hauteur Palette en cm : 175
 Nb d'UMC / couche : 10
 Nb couches / palette : 16

Nom du fournisseur : 102056 NORDIC SEAFOOD

Code douanier : 03048990

Zone de pêche : FAO 61 - Pacifique Nord-Ouest

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Zeus faber

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.