

75151

Cube de filets de poisson blanc MSC

QSA, IQF

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Qualité sans arête, surgelé individuellement.

— Sysco —

Marque : **Essentials****Calibre :** 25 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 6 kg (220 pc mini.)**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 6.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 365**Etat du produit :** Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, cuire au four vapeur 6 minutes à 100°C au four mixte 6 minutes à 160°C jusqu'à 70°C à coeur.

LES PLUS PRODUITS :

Petit grammage à adapter à l'âge des convives. Maîtrise du coût portion. Conforme norme Afnor NF V045-74.

NUTRITION :

| Valeurs nutritionnelles moyenne | | |
|-------------------------------------|------------------|-----------------------|
| | Pour 100 g | A la portion de 100 g |
| Energie | 287 Kj / 68 Kcal | 287 Kj / 68 Kcal |
| Protéines (g) | 17 | 17.0 |
| Glucides (g) | 0.1 | 0.1 |
| dont Sucres (g) | 0 | |
| Matières grasses (g) | 0.5 | 0.5 |
| dont Acides Gras Saturés (g) | 0.1 | 0.1 |
| Fibres alimentaires (g) | 0.5 | 0.5 |
| Sel (g) | 0.25 | 0.3 |
| Sodium (mg) | 100 | 100 |
| Calcium (mg) | | |

Rapport P/L : 34.00

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

Conformité normes QSA : Qualité sans arête norme AFNOR

Origine pays de transformation : France

| Ingrédients principaux primaires | Origines * |
|----------------------------------|-----------------|
| Poissons blanc | Océan Pacifique |
| | |

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Dénomination légale de vente Portion de filets de poisson blanc qualité sans arête, crue, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

100% Poisson blanc

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 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 : Surgelé
 T° de conservation (°C) : Maxi -18
 Mode conservation/présentation : IQF
 Code EAN : 3308650751516

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 14
 Longueur Palette en cm : 120
 Largeur Palette en cm : 80
 Hauteur Palette en cm : 169
 Nb d'UMC / couche : 9
 Nb couches / palette : 11

Code douanier : 03047500

Zone de pêche : FAO - 61/ 67/ 81

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra Chalcogramma ou Macruronus novaezelandiae ou Merluccius productus

Processus de congélation matière première : Double congélation

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.