



Description :

Sans peau, qualité sans arête et surgelé individuellement. Simple congélation.



Calibre : 140/160 g
Conditionnement : 1 ct x 5 kg (33 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 :

Décongeler en bac gastro perforé quelques heures en froid positif et travailler comme un produit frais.

LES PLUS PRODUITS :

Qualité de chair : délicate, blanche, feuilletée.

Partie noble du poisson, la plus charnue.

Issue d'une matière simple-congélation : moins de pertes d'eau, moins de réduction à la cuisson.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	323 Kj / 76 Kcal	485 Kj / 114 Kcal
Protéines (g)	17.7	26.6
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.6	0.9
dont Acides Gras Saturés (g)	0.0	
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.18	0.3
Sodium (mg)	72	108
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 29.50

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 : Amérique / Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Cabillaud	Océan Atlantique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : 91A



76319

Dos de cabillaud

sans peau, QSA, IQF

Dénomination légale de vente Dos de Cabillaud, sans peau, qualité sans arête, cru, surgelé

INGREDIENTS :

Cabillaud atlantique.

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 : 3220440070341

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 29 x h 11.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 187.500
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 14

Nom du fournisseur : 102240 SEA FROZEN
Code douanier : 03047110

Zone de pêche : FAO 27 - Atlantique Nord-Est
Engin de pêche : Chaluts
Mode de production : Sauvage
Qualité sans arête

Nom latin : Gadus morhua

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.