



Description :

Surgelé individuellement, Qualité sans arête. Simple congélation.

Marque :

Terre & Mer



Calibre : 140/170 g

Conditionnement : 1 ct x 3 kg (20 pc env.)

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

Durée de vie après ouverture / décongélation : 48 h entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour un meilleur résultat, décongeler hors du sachet sous-vide au moins 24 heures en chambre froide, rincer à l'eau fraîche puis bien essuyer. Le dos de bonite exprimera toutes ses qualités avec une cuisson rôtie, grillée ou braisée.

LES PLUS PRODUITS :

Une alternative au thon rouge, tout comme le thon albacore.
Pour une fraîcheur extraordinaire et un rouge vif après décongélation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	493 Kj / 116 Kcal	740 Kj / 174 Kcal
Protéines (g)	26.8	40.2
Glucides (g)	0.7	1.1
dont Sucres (g)	0.7	1.1
Matières grasses (g)	0.6	0.9
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.12	0.2
Sodium (mg)	47	71
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 44.67

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 : Île Maurice / Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Bonite	Océan indien

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

Stampille sanitaire / Code emballer : DVS/FP10/MU, ES 12.024085/PO CE, ES 12.024085/PO, FR 62.160.707 CE

Dos de bonite à ventre rayé

sans peau, QSA, surgelé individuellement

Dénomination légale de vente Dos de bonite à ventre rayé, qualité sans arête, cru, surgelé

INGREDIENTS :

100% Bonite à ventre rayé (Katsuwonus pelamis).

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 : 3220440079849

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 29 x l 20.200 x h 14.600
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 161
Nb d'UMC / couche : 16
Nb couches / palette : 10

Code douanier : 03048700

Zone de pêche : FAO - 51 / 57

Engin de pêche : Filets tournants et soulevés

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Katsuwonus pelamis

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.