

**Description :**

100% de filets de poisson blanc meunière, qualité sans arête, surgelée individuellement, enrobée d'un farinage aromatisé citron avec marquants de persil puis préfrite.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque : 

Calibre : 150 g env.
Conditionnement – calibre : CT 5.5 KG 150G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, cuire le fileté sur plaque avec une feuille sulfurisée, au four à 200°C pendant 10 à 15 min.

LES PLUS PRODUITS :

Un procédé exclusif imitant la forme d'un filet naturel et garantissant un calibrage précis ainsi qu'une texture de poisson préservée.

Un produit transformé en France, dans notre atelier de production d'Offranville.

Matière première issue d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	648 Kj / 155 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	14	
Glucides (g)	9.5	
dont Sucres (g)	1.6	
Matières grasses (g)	6.8	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.8	
Fibres alimentaires (g)	0.7	
Sel (g)	1.05	
Sodium (mg)	420	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 2.06

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

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de poisson blanc, qualité sans arête, meunière, préfrite, surgelée

INGREDIENTS :

Poisson blanc (78%), farine de blé, eau, huile de tournesol, amidon modifié de maïs, sel, gluten de blé, poudre levante: E503, levure, dextrose, jus de citron, persil, fécule de pomme de terre, farine de maïs, épaississant : gomme xanthane: jus concentrés de citron et d'orange, pulpes de citron, acidifiant : acide citrique, extrait de citron, poudre de lait écrémé, arôme, sucre.

76515

Fileté de poisson blanc meunière préfrit MSC

QSA, IQF

**GARANTIES :**

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique/Océan Pacifique

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		Conformité normes QSA : Qualité sans arête norme AFNOR
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés	X	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 de l'UMC : 3220440055812

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25.500 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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041991

Zone de pêche : FAO 61/67/81/41

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Merluccius productus, Macruronus novaezelandiae, Macruronus magellanicus

Processus de congélation matière première : Simple 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.