

76518

# Poisson blanc sauce bordelaise MSC

QSA, IQF

**Sysco**  
Au cœur de  
l'alimentation  
et du service



## Description :

Portion de filets de poisson blanc, nappée d'une préparation à base de chapelure citronnée, aillée, persillée et oignon. Qualité sans arête et surgelée individuellement. Simple congélation.

— Sysco —  
Marque : **Classic**



**Calibre :** 160 g env.  
**Conditionnement :** 1 ct x 5,12 kg (32 pc mini.)  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.120  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT  
**Unité de facturation :** KG  
**DLUO/DLC en jours :** 540  
**Etat du produit :** Cru

## MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, mettre au four sec préchauffé. Cuire le produit à 200°C pendant 17 à 20 minutes jusqu'à atteindre une température de + 70°C à coeur du produit. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes.

## LES PLUS PRODUITS :

Un produit transformé en France, dans notre atelier de production d'Offranville.  
Matière première issue d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).  
Elaboré à partir d'une matière première simple congélation.

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 160 g
<b>Energie</b>	766 Kj / 184 Kcal	1226 Kj / 294 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	12	19.2
<b>Glucides (g)</b>	6.9	11.0
<b>dont Sucres (g)</b>	0.9	1.4
<b>Matières grasses (g)</b>	11.8	18.9
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	1.2	1.9
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1.0	1.6
<b>Sel (g)</b>	1.00	1.6
<b>Sodium (mg)</b>	400	640
<b>Calcium (mg)</b>		

Rapport P/L : 1.02

**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 :** /

**Classification :** Préparations > 70% poisson et P/L>1

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 *
Poisson blanc	Océan Atlantique / Océan Pacifique
Farine (Blé)	Union européenne / non Union européenne
Persil	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE



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

Dernière mise à jour de la fiche technique : 06.08.2024

\* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

**Dénomination légale de vente** Portion de filets de poisson blanc cru qualité sans arête, garnie d'une sauce (30%) persillée, citronnée et aillée, surgelée, à cuire

**INGREDIENTS :**

POISSON BLANC 70%, matière grasse végétale émulsionnée (huile de colza, eau, émulsifiant : E471, sel, correcteur d'acidité : acide citrique), chapelure (farine de BLE, levure, sel), chapelure (farine de BLE, sel, poudre à lever : E503), oignon, persil 1,3%, sel, bouillon de légumes en pâte [légumes et jus de cuisson de légumes (carotte, poireau, oignon, ail), sel, huile de tournesol, extraits d'épice et plantes aromatiques (laurier, girofle, thym)], jus concentré de citron 0,1%, pulpe de citron, correcteur d'acidité : acide citrique, ail, jus concentré d'orange, extrait de citron

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

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé  
**T° de conservation (°C) :** Maxi -18  
**Mode conservation/présentation :** IQF  
**Code EAN :** 3220440004865

**PALETTISATION :**

**Dimensions carton en cm :** L 39.500 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 :** 16041997

**Zone de pêche :** FAO - 21 / 27 / 31 / 34 / 41 / 47 / 61 / 67 / 71 / 77 / 81 / 87 / 88

**Engin de pêche :** Chaluts

**Mode de production :** Sauvage

**Qualité sans arête**

**Nom latin :** Theragra chalcogramma ou Macrurus novaezelandiae ou Merluccius productus

**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.