

76870

Filet de dorade-sébaste MSC

sans peau, QSA, IQF



 Au cœur de
 l'alimentation
 et du service
**Description :**

Sans peau, qualité sans arrête. Surgelée individuellement. Simple congélation.



Calibre : 100/140 g
Conditionnement : 1 ct x 5 kg (41 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 :

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide sur une plaque perforée (afin que le produit n'absorbe pas l'eau de glaçage lors de sa décongélation).

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	435 Kj / 103 Kcal	522 Kj / 124 Kcal
Protéines (g)	17	20.4
Glucides (g)	0.0	
dont Sucres (g)	0.0	
Matières grasses (g)	3.9	4.7
dont Acides Gras Saturés (g)	0.5	0.6
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.18	0.2
Sodium (mg)	71	85
Calcium (mg)	34	40.8

Rapport P/L : 4.36

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 : Islande

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Dorade sébaste	Océan Atlantique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : IS A449 EFTA, IS A577 EFTA

76870

Filet de dorade-sébaste MSC

sans peau, QSA, IQF



Dénomination légale de vente Filet de Dorade Sébaste, sans peau, qualité sans arête, cru, congelé

INGREDIENTS :

100% Dorade sébaste

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 : 3220440164774

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 20 x h 17
 Longueur Palette en cm : 120
 Largeur Palette en cm : 80
 Hauteur Palette en cm : 168
 Nb d'UMC / couche : 12
 Nb couches / palette : 9

Nom du fournisseur : 103707 MARZ SJAVARAFURDIR EHF
 Code douanier : 03048921

Zone de pêche : FAO 27 - Atlantique Nord-Est
 Engin de pêche : Chaluts de fond
 Mode de production : Sauvage
 Qualité sans arête
 Nom latin : Sebastes marinus
 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.