

77870

Fish'n chips de merlu blanc du Cap préfrit

QSA, IQF

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Enrobé d'une pâte à beignet, qualité sans arête et simple congélation. Préfrit.



Calibre : 160 g env.
Conditionnement : 1 ct x 5,5 kg (31 pc mini.)
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
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire, sans décongélation préalable, au four 180/200°C pendant 20 à 25 minutes environ jusqu'à 65°C à coeur. Eviter la friteuse.

LES PLUS PRODUITS :

Un Fish'n Chips charnu et généreux

NUTRITION :

| Valeurs nutritionnelles moyenne | | |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------|
| | Pour 100 g | A la portion de 160 g |
| Energie | 759 Kj / 182 Kcal | 1214 Kj / 291 Kcal |
| Protéines (g) | 12 | 19.2 |
| Glucides (g) | 12 | 19.2 |
| dont Sucres (g) | 2.2 | 3.5 |
| Matières grasses (g) | 9.6 | 15.4 |
| dont Acides Gras Saturés (g) | 1.0 | 1.6 |
| Fibres alimentaires (g) | 0.8 | 1.3 |
| Sel (g) | 0.97 | 1.6 |
| Sodium (mg) | 381.89 | 611 |
| Calcium (mg) | 0 | |

Rapport P/L : 1.25

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 : Fréquence libre

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 * |
|----------------------------------|---|
| Merlu blanc | Océan Atlantique |
| Farine (Blé) | 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 Filets de merlu blanc moulés en beignet, pré-frits, surgelés, à cuire

INGREDIENTS :

Merlu blanc (64%), eau, huile de tournesol, chapelure (farine de blé, levure, sel, épices (curcuma, paprika)), farine de blé, farine de maïs, amidon modifié, dextrose, poudre à lever: E450-carbonates de sodium, sel, gluten de blé, ail en poudre, stabilisant : gomme guar, épaississant : gomme xanthane, amidon modifié de blé, fécule de pomme de terre, poivre.

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"/> | |
| <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 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"/> | |
| <input type="checkbox"/> | Poisson & dérivés | <input checked="" type="checkbox"/> | Graines de sésame & dérivés | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde (graines & dérivés) | <input type="checkbox"/> | Sans traces possibles d'allergène |

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN : 3220440157486

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 33 x l 27 x h 18.400

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 180.600

Nb d'UMC / couche : 10

Nb couches / palette : 9

Nom du fournisseur : 104091 LES ATELIERS DU GOUT OFFRANVILLE SU

Code douanier : 16041991

Zone de pêche : FAO - 21 / 27 / 31 / 34 / 41 / 47

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

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.