

**Description :**

Portion formée basse pression 100% filets de merlu blanc dégraissé QSA. Simple congélation.

 Origine pays de transformation :
France

 Marque : 

Calibre : 95 g env.
Conditionnement : 1 ct x 48 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 : 365
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Surgelé : Four sec à 180°C durant 7/8 minutes environ. Four vapeur à 100°C durant à 4 minutes environ.

LES PLUS PRODUITS :

Une alternative pêche responsable au filet découpé de merlu blanc

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	272 Kj / 65 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	14	
Glucides (g)	0.0	
dont Sucres (g)	0.0	
Matières grasses (g)	1.0	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.3	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.54	
Sodium (mg)	212.6	
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 14.00

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 : Analyse en cours**Classification :** Analyses de la diététicienne en cours**Dénomination légale de vente** Portion formée de filets de poisson QSA, crue, surgelée**INGREDIENTS :**

100% merlu blanc (Merluccius productus) - pêché en océan Pacifique Nord Est, zone FAO 67

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : 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 14/10/2022 applicable à partir de Janvier 2023	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
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)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	Sans Allergène Majeur
☒	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN : 3220440151101

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25.500 x h 13

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 158

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 03047500

Zone de pêche : FAO 67 - Pacifique Nord-Est

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Merluccius productus

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.