



Origine pays de transformation :
France



Description :

Portion formée basse pression 100% filets de merlu blanc dégraissé QSA. Simple congélation. Issu d'une filière certifiée pêche responsable (MSC)

Marque : 

Calibre : 80 g env.
Conditionnement : 1 ct x 5 kg (58 pc mini.)
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

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Surgelé: Four Vapeur en bac gastronorm pendant 3 minutes. Four sec 180°C en bac gastronorm, ajouter du bouillon de poisson, durant 6 minutes.

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	
dont Sucres (g)		
Matières grasses (g)	1.0	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.3	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.54	
Sodium (mg)		
Calcium (mg)		

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 : 4/20 mini

Classification : Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

Dénomination légale de vente Portion formée de filets de poisson QSA, crue, surgelée

INGREDIENTS :

Merlu blanc (Merluccius productus) 100%, 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		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)							
☐	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 : 3220440156434

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 : 03047419

Zone de pêche : FAO 67 - Pacifique Nord-Est

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

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.