



Description :

Rouget barbet. Grade A. Avec peau écaillée, qualité sans arête. Surgelé individuellement. Simple congélation.



Calibre : 40/80 g
Conditionnement : 1 ct x 3 st x 1 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.000
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 :

Sans décongélation, dorer en sauteuse 4 min ou cuire au four sur un lit de garniture aromatique.

LES PLUS PRODUITS :

Qualité sans arête.

Produit visuellement attractif (peau rouge).

La chair de rouget est maigre, ferme et parfumée, dotée d'une finesse de goût.

Facile à mettre en oeuvre.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	312 Kj / 74 Kcal	374 Kj / 89 Kcal
Protéines (g)	17.7	21.2
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.4	0.5
dont Acides Gras Saturés (g)	0.21	0.3
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.6
Sel (g)	0.9	1.1
Sodium (mg)	360	432
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 44.25

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 : 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 : Asie

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Rouget barbet	Océan Indien / Océan Pacifique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : DL 166

36458

Filet de rouget barbet indien ou cinnabare

avec peau, QSA, IQF



Dénomination légale de vente Filet de Rouget barbet Indien ou Cinnabare, avec peau, qualité sans arête, cru, congelé

INGREDIENTS :

Filet de Rouget barbet de Thaïlande (*Parupeneus heptacanthus*) (100%), avec peau écaillé, surgelé IQF, qualité sans arête*, pêché dans l'Océan Pacifique au chalut.

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 : 3220440160189

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 31.500 x l 24 x h 11
 Longueur Palette en cm : 120
 Largeur Palette en cm : 80
 Hauteur Palette en cm : 180
 Nb d'UMC / couche : 12
 Nb couches / palette : 15

Nom du fournisseur : 102056 NORDIC SEAFOOD

Code douanier : 03048990

Zone de pêche : FAO 71 - Pacifique Centre-Ouest

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : *Parupeneus heptacanthus*

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.