Portion de filets de colin d'Alaska MSC QSA, IQF







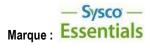






Description:

Qualité sans arête, surgelée.





Calibre: 100 g env.

Conditionnement: 1 ct x 5 kg (47 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: 360 Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, cuire au four vapeur préchauffé à 100°C pendant 15 minutes ou au four mixte préchauffé à 160°C pendant 15 minutes jusqu'à 70°C à coeur.

LES PLUS PRODUITS:

Qualité sans arête.

Sans additif.

Pas de mélange d'espèce, pas de chair hachée.

Conforme AFNOR NF V45-74.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne				
	Pour 100 g	A la portion de 100 g		
Energie	287 Kj / 68 Kcal	287 Kj / 68 Kcal		
Protéines (g)	17	17.0		
Glucides (g)	0			
dont Sucres (g)	0			
Matières grasses (g)	0			
dont Acides Gras Saturés (g)	0			
Fibres alimentaires (g)	0.0			
Sel (g)	0.25	0.3		
Sodium (mg)	100	100		
Calcium (mg)				

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 Conformité normes QSA : Qualité sans arête norme AFNOR

Origine pays de transformation: France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Colin d'Alaska	Océan Pacifique

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 76.482.001 CE





14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris

Siret: 316 807 015 01340

36855

Portion de filets de colin d'Alaska MSC QSA, IQF



Dénomination légale de vente Portion de filets de colin d'Alaska MSC qualite sans arête, crue, surgelée, à cuire

INGREDIENTS:

100 % Filets de Colin d'Alaska* (Theragra chalcogramma), qualité sans arête, péché en Océan Pacifique Nord (zone FAO 61,

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	
X Poisson & dérivés	Graines de sésame & dérivés	Moutarde (graines & dérivés)	Sans Allergène Majeur
	TRACES POSS	SIBLES 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)	X Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES:

Méthode de conservation : Surgelé T° de conservation (°C) : Maxi -18 Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN: 3308650368554

PALETTISATION:

Dimensions carton en cm : L 31 x I 12 x h 19

Longueur Palette en cm : 120 Largeur Palette en cm : 80 Hauteur Palette en cm : 224 Nb d'UMC / couche : 9 Nb couches / palette : 11 Code douanier: 03047500

Zone de pêche : FAO - 61 / 67 Engin de pêche : Chaluts Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin: Theragra chalcogramma

Processus de congélation matière première : Double congélation

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.





14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris

Siret: 316 807 015 01340