

36855

Portion de filets de colin d'Alaska MSC

QSA, IQF

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :
Qualité sans arête, surgelée.

— Sysco —
Marque : Essentials



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 cœur.

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 emballer : FR 76.482.001 CE

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

INGREDIENTS :

100 % Filets de Colin d'Alaska* (Theragra chalcogramma), qualité sans arête, pêché 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 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)	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 l 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.