

77420

Portion de filets de poisson blanc MSC

QSA, IQF



 Au cœur de
 l'alimentation
 et du service
**Description :**

Portion nature de poisson blanc élaborée à partir d'une matière première simple congélation et garantie sans polyphosphate (conforme à la norme AFNOR NF-V45-074).



 Marque : **Classic**
**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 :** 450**Etat du produit :** Cru**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Utilisation : SANS DECONGELATION : au "court-bouillon" pendant 15 à 20 mn OU poêler au beurre pendant 10 mn environ.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	330 Kj / 78 Kcal	330 Kj / 78 Kcal
Protéines (g)	17	17.0
Glucides (g)	0.3	0.3
dont Sucres (g)	0.0	
Matières grasses (g)	1.1	1.1
dont Acides Gras Saturés (g)	0.2	0.2
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.28	0.3
Sodium (mg)	110.24	110
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 15.45

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 Atlantique / 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 poisson blanc, qualité sans arête, crue, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

Poisson blanc qualité sans arête.

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"/>	Sans Allergène Majeur
<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 checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input 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 : 3220440079108

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 33 x l 20 x h 12
 Longueur Palette en cm : 120
 Largeur Palette en cm : 80
 Hauteur Palette en cm : 147
 Nb d'UMC / couche : 9
 Nb couches / palette : 11

Code douanier : 03047990

Zone de pêche : FAO - 67 / 81

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Macruronus novaezelandiae / Theragra chalcogramma

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.