

**Description :**

Portion de filets de colin (lieu) issue de blocs de filets QSA, simple congélation et conformes à la norme AFNOR NF V45-

Marque :


Calibre : 80 g env.

Conditionnement : 1 ct x 5 kg (58 pcs 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 :

Sans décongélation préalable, cuire au four vapeur 15 minutes à 100°C ou au four mixte 15 minutes à 160°C

LES PLUS PRODUITS :

Grammage adaptés aux primaires

Alternative au colin d'Alaska, merlu blanc et hoki pour apporter de la variété dans les menus

Un poisson blanc que l'on trouve sur nos côtes

NUTRITION :

| Valeurs nutritionnelles moyenne | | |
|-------------------------------------|------------------|----------------------|
| | Pour 100 g | A la portion de 80 g |
| Energie | 296 Kj / 70 Kcal | 237 Kj / 56 Kcal |
| Protéines (g) | 16.60 | 13.3 |
| Glucides (g) | 0.00 | |
| dont Sucres (g) | 0.00 | |
| Matières grasses (g) | 0.40 | 0.3 |
| dont Acides Gras Saturés (g) | 0.20 | 0.2 |
| Fibres alimentaires (g) | 1.70 | 1.4 |
| Sel (g) | 0.16 | 0.1 |
| Sodium (mg) | 64.00 | 51 |
| Calcium (mg) | | |

Rapport P/L : 41.50

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 * |
|----------------------------------|------------|
| | |
| | |

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

79435

Portion de filets de colin (lieu) MSC

QSA, IQF



Dénomination légale de vente Portion de filets de Colin lieu qualité sans arête, crue, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :Colin lieu (*pollachius virens*) (100%), pêché en océan Atlantique Nord-Est, zone FAO 27, sous Zone V, Eaux islandaises et Féringsiennes**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 : 3220440192708

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
 Nb d'UMC / couche : 9
 Nb couches / palette : 11

Code douanier : 03047300

Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est - FAO 27

Engin de pêche : Chaluts - Lignes et hameçons - Sennes

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : *pollachius virens*

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.