

# Filet de merlu blanc sans peau 50/200 g

Article : 626



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Merluccius hubbsi
<b>Descriptif produit :</b>	Merluccius hubbsi. Congelé interleaved. Pêché en Atlantique Sud-Ouest. Carton de 7 kg. Simple congélation.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Interleaved
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 7.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% filet de MERLU BLANC (Merluccius hubbsi)
<b>Espèce latine :</b>	Merluccius hubbsi - merlu argentin, merlu blanc
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% filet de MERLU BLANC (Merluccius hubbsi)	Argentine

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

<b>Pays de transformation :</b>	Argentine
<b>N° d'agrément :</b>	4403
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

*Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la*

# Filet de merlu blanc sans peau 50/200 g

Article : 626

consommation notamment par de jeunes enfants.

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 03047411 - Filets de merlus blancs du Cap [Merluccius capensis] et de merlus noirs du Cap [Merluccius paradoxus], congelés

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro au four à chaleur sèche 175/210°C température stabilisée, finir dans ou avec la suite culinaire.] Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse, marquer dans une sauteuse ou poêle chaude jusqu'à la cuisson désirée ou au four dans une plaque gastro à chaleur sèche 175/220°C. Finir avec la suite culinaire.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
285	67	0.86	0.17	0.01	0.01	0.01	14.9	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 17.33

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 mini

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	70	0	10	Colis	10		
Palette	840	0	120	Colis	120	1200x800x1800	
Colis	7	7	1	Colis		500x260x70	3061432132445