

## Filet de flétan du Groenland sans peau 100/400 g



Référence : 631

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Rheinhardtius hippoglossoides. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. Sans peau. Carton de 5 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	REINHARDTIUS HIPPOGLOSSOIDES
<b>Type de produit</b>	Surgelé - IQF - Non portionné
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	540 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
<b>Code douanier</b>	03047990
<b>Pays de transformation</b>	Groenland - Pologne
<b>Zone de pêche</b>	atl FAO27

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	100% filet de flétan du Groenland (Rheinhardtius Hippoglossoides)
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM
<b>Liste des allergènes</b>	Poisson

### Mise en oeuvre

<b>Mise en oeuvre 1</b>	Décongélation en chambre froide positive 0+3° C, pendant 24h, dans un bac gastro perforé avec couvercle.
<b>Mise en oeuvre 2</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro au four, à chaleur sèche à 175/210° C température stabilisée. Finir dans ou avec la suite culinaire.



# Filet de flétan du Groenland sans peau 100/400 g

**PassionFroid**  
groupe pomona

Référence : 631

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
161	671	12,2	1,9	0,01	0,01	0,01	12,9	0,22
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,06	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Poisson
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	4/20 min

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques conforme au règlement CE 2073/2005

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	396 x 264 x 141	3061432102356
Couche	40	8	Colis		
Palette	480	96	Colis		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.