

Dos de thon listao sans peau, sans arêtes en sachet 150 g

Article : 1675



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Dos de thon listao congelé
Descriptif produit :	Katsuwonus Pelamis. Surgelé IQF. Sous vide. Pêché en océan Indien ou océan Pacifique. Carton de 20 pièces, soit 3 kg. Simple congélation.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	Dos de Thon Listao (Katsuwonus pelamis)
Espèce latine :	Katsuwonus pelamis - bonite à ventre rayé, listao, thon listao
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Lignes et Hameçons, Filets tournants et Filets soulevés, Filets maillants et Filets similaires
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Dos de Thon Listao (Katsuwonus pelamis)	FAO57 - Océan Indien Est, FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO71 - Océan Pacifique Centre Ouest

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

Pays de transformation : Viêt Nam, Indonésie

N° d'agrément : 366.13.B, DL 57 / DL646

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Dos de thon listao sans peau, sans arêtes en sachet 150 g

Article : 1675

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

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 : 03048700 - Filets de thons (du genre [Thunnus]), listaos ou bonites à ventre rayé [Euthynnus [Katsuwonus] pelamis], congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Histamine	200 ppm	Plomb	0.3 mg/kg
Cadmium	0.1 mg/kg	Mercure	1 mg/kg

Atouts

Atout : Poisson à chair très fondante
Le dos est la partie la plus charnue du poisson

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans ou 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. | 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

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							
489	116	0.7	0	0	0	0	27.1	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 38.71

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
Palette	468	0	156	Colis	156	1200x800x1800	
Couche	36	0	12	Colis	12		
Colis	3	3	1	Colis		270x260x115	