



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filet de colin d'Alaska (Theragra chalcogramma) MSC, sans arrêtes, surgelés.
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cru. Carton de 50 pièces mini., soit 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr .
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% COLIN d'Alaska
Espèce latine :	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Colin D'Alaska (Theragra chalcogramma)	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

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

Pays de transformation :	Belgique
N° d'agrément :	BE:VE1216:EG
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
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

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle

Portion nature de filets de colin d'Alaska MSC sans arêtes 100 g

Article : 5260

d'arêtes ne peut être totalement exclue.

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

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

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 03047500 - Filets de lieux d'Alaska [Theragra chalcogramma], congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Plomb	0.3 mg/kg	Mercuré	0.3 mg/kg
Cadmium	0.05 mg/kg	ABVT	25 mg N / 100g (35)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Après décongélation, ne jamais recongeler et consommer dans les 24 heures.

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro au four à chaleur sèche à 250°C pendant 4 minutes. Puis finir la cuisson à 150°C pour finir la cuisson ou 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							
360	85	1	0.1	0.01	0.01	0.01	19	0.22

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 19.00

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	45	0	9	Colis	9		
Palette	450	486	90	Colis	90	1200x800x1740	
Colis	5	5.4	1	Colis		390x250x150	5425026426477
Pièce	0.1	0	0.02	Colis			