



Filet de sole tropicale sans arêtes 80/120 g

Référence : 20 328

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Cynoglossus senegalensis. Congelé IWP. Pêché en Atlantique Centre-Est. Pièce de 2 à 4 filets. Boîte de 2 kg. Simple congélation.
Dénomination réglementaire :	Cynoglossus senegalensis Cynoglossus Spp
Type de produit	Congelé - IWP - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Boite par Colis : 3 de 2 kg.
Code douanier	03047990
Pays de transformation	Sénégal
Origine de la matière première principale	Sénégal
Zone de pêche	atl FA034

Composition

Liste des ingrédients	100% Filets de SOLE TROPICALE (Cynoglossus spp)
Absence de composants spécifiques	Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans arête
Liste des allergènes	Poisson



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** 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.
- Mise en oeuvre 2** 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 à 175/220°C. Finir avec la suite culinaire.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer rapidement après décongélation

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							
73	309	1	0,01	0,01	0,01	0,01	16	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Fer 0,22				
Rapport P/L		16		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales		100		Poisson				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		80 à 120		4/20 min				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Caractéristiques physiques** Sans peau, chair blanche
- Critères bactériologiques** Respect des critères FCD en vigueur

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,5	Boite		
Boite	2	1	Boite		3061432108938
Colis	6	3	Boite		3061432108938
Couche	66	33	Boite		
Palette	792	396	Boite		3061432108945

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation