

Plein-filet de bar avec peau sans arêtes 130 g 8 Beaufort

Référence : 20 782



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Dicentrarchus labrax. Surgelé IQF. Elevé en Turquie ou en Grèce. 130 g ± 10 g. Carton de 3 kg. Simple congélation. Issu d'une filière écocertifiée GlobalG.A.P.
Dénomination réglementaire :	DICENTRARCHUS LABRAX
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3 kg.
Code douanier	03038490
Pays de transformation	Turquie
Origine de la matière première principale	Turquie - Grèce

Atouts

- Atouts**
- Poisson 8 Beaufort, garantissant un produit servi de qualité.
 - Produit avec peau, qualitatif à la chair fine, délicate et serrée.
 - Portion idéalement calibrée à 130 g permettant une maîtrise du coût portion.

Composition

Liste des ingrédients	Filet de BAR d'élevage (Dicentrarchus Labrax)
Absence de composants spécifiques	Sans polyphosphate ajouté , Sans arête , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Poisson



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C côté peau sur le dessus pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis marquer à la poêle ou à la plancha côté peau sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).
- 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							
141	592	5,1	1,4	0,2	0,2	0,01	23,5	0,11
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Fer 0,39				
Rapport P/L		4,61		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales		100		Poisson				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		130		4/20 min				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Critères bactériologiques** E. Coli < 10/g
Staphylocoques < 100/g
Salmonella : absence dans 25g
Listeria monocytogenes absence dans 25g (<100/g à DLC)

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,333	Colis		
Colis	3	1	Colis		3061432109577
Couche	24	8	Colis		
Palette	450	150	Colis		

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