



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	PLEIN FILET DE BAR 130 G +/- 10 G (Dicentrarchus labrax)
<b>Descriptif produit :</b>	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.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Filet de BAR d'élevage (Dicentrarchus Labrax)
<b>Espèce latine :</b>	Dicentrarchus labrax - bar commun, loup, bar
<b>Mode de production :</b>	Elevage
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Filet de BAR d'élevage (Dicentrarchus Labrax)	Turquie

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

**Pays de transformation :** Turquie

**N° d'agrément :** TR 48-0084

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**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 polyphosphate ajouté

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

Article : 20782

*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 :** 03038490 - Bars [Dicentrarchus spp.], congelés (à l'excl. des bars lous européens)

## Atouts

**Atout :** 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.

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** 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. | 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).

## 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							
521	124	4.25	1.04	0.01	0	0	21.4	0.12

**Vitamines :** Fer (mg) : 0.39 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 5.04

**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	15	Colis	15		
Palette	450	495	150	Colis	150	1200x800x1800	
Colis	3	3.3	1	Colis		390x290x130	3061432109577