Steak de requin peau bleue sans peau sans cartilage 140/160 g

Article : 21909

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	STEAK DE REQUIN PEAU BLEUE SANS PEAU SANS SANS OS CONGELE
Descriptif produit :	Prionace glauca. Congelé IQF. Pêché en Océan Pacifique. Sans cartilage. Carton de 5 kg. Simple congélation.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% steak de REQUIN PEAU BLEUE (Prionace glauca)
Espèce latine :	Prionace glauca - peau bleue, requin peau bleue
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Lignes et Hameçons
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% steak de REQUIN PEAU BLEUE (Prionace glauca)	FAO34 - Atlantique Centre Est, FAO51 - Océan Indien Ouest, FAO77 - Océan Pacifique Centre Est, FAO88 - Antarctique Pacifique

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

Pays de transformation :	Espagne
N° d'agrément :	ES 12.05827/PO
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 peau, Sans polyphosphate ajouté

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

Steak de requin peau bleue sans peau sans cartilage 140/160 g

Article : 21909

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 : 03049999 - Chair de poissons de mer, n.d.a., congelée (à l'excl. des filets et du surimi)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Mercure	1 mg/kg (0)		

Atouts

Atout : Belle couverture assiette et couleur bien blanche => Beau visuel

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel. Marquer (cicatriser) dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse jusqu'à la cuisson désirée. Finir avec la suite culinaire.|Pour les gros volumes, 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.|Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Marquer (cicatriser) 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.

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							
413	99	0.2	0.03	0	0	0	22.7	0.41

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 113.50

Type de matières grasses : Aucune

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

Steak de requin peau bleue sans peau sans cartilage 140/160 g

Article : 21909

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	495	532.62	99	Colis	99	1200x800x1500	
Colis	5	5.38	1	Colis		400x260x135	13422540010181

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