

Truite saumonée 170/230 g

Référence : 26 224



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Oncorhynchus mykiss. Surgelé IWP. Elevée en France. Vidée, nettoyée. Carton de 5 kg net. Simple congélation.
Dénomination réglementaire :	Oncorhynchus mykiss
Type de produit	Surgelé - IWP - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	03031490
Stampille sanitaire	FR 29.199.503 CE
Pays de transformation	France

Composition

Liste des ingrédients	TRUITE saumonée. Oncorhynchus mykiss
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
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, dans un bac gastro, ventre vers le haut pour éviter que le poisson entier perde son humidité. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse, entier ou portionné. Finir dans ou avec la suite culinaire. |



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							
112	471	4	0,7	0,01	0,01	0,01	19	0,12
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	4,75	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Poisson
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	4/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques

Salmonelle : m = abs/25g

Staphylocoques coagulase + : m = 100 ufc/g

Coliformes thermotolérants (dont E.coli) : m = 10 ufc/g

Anaérobies sulfite-réducteurs (dont Clostridium perfringens) : m = 10 ufc/g

Flore aérobie mésophile : m = 100000 ufc/g

Listeria monocytogenes : m = 10 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	400 x 300 x 75	3760080150015
Couche		8	Colis		
Palette		120	Colis		3061432108815

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