



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Moulé de poissons, pané, sans arêtes, préfrit, cuit à coeur, surgelé.
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Cuit à coeur. Moulé de poisson et calamar 70%, enrobé d'une panure 30%. Carton de 47 pièces mini., soit 5 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit, Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Moulé de POISSON 70% : POISSON 47% minimum, farine de BLE, huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable), eau, ail en poudre, amidons (BLE, maïs), amidons modifiés (BLE, maïs, pomme de terre), antioxydant :E471,arômes (POISSON, SULFITES), blanc d'OEUF en poudre, colorants : E160c-E100, dextrose, épaississants : E412- E415-E461, épices (paprika, curcuma), extrait de levure, farines (maïs, riz), féculé de pomme de terre, fibres de pomme de terre, GLUTEN de BLE, levure, pomme de terre déshydratée, protéines de LAIT, sel, semoule de BLE.  
Enrobage 30% : chapelure (farine de BLE, levure, sel, épices: curcuma, paprika), enrobant (eau, farine de BLE), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable).
- Simple congélation :** Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
POISSON	Hors UE

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 56, 56]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/11/2023 14:23

N° de version : 4.1

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

# Poissonnette panée cuite à coeur 100 g

Article : 27897

N° d'agrément :	FR 56.094.004 CE, FR-56121042-CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	732
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Céleri, Mollusques, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	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 :	16042090 - Préparations et conserves de poissons (à l'excl. des préparations de surimi ainsi que des préparations et conserves de poissons entiers ou en morceaux, de salmonidés, d'anchois, de sardines, de bonites, de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Sco

## Atouts

**Atout :** Produit cuit à coeur compatible en liaison différée  
Forme originale

## 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, dans une plaque gastro. Régénération au four, à chaleur sèche à 150°C, pour atteindre 65°C à coeur Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sans sauce. Déposer le poisson dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide à 0+3°C à J+1+2+3. Régénération à 0/125°C température stabilisée, en 45 minutes maximum, pour atteindre 65°C à coeur.

## 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							
847	202	8.05	0.85	22.1	0.65	0.75	10	0.96

Allégations nutritionnelles : Aucune  
Rapport P/L : 1.24  
Type de matières grasses : Colza, Tournesol

## 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	40	0	8	Colis	8		
Sachet	2.5	0	0.5	Colis			
Pièce unitaire	0.106	0.106	0.02	Colis			
Palette	480	533.9	96	Colis	96	1200x800x1950	
Colis	5	5.3	1	Colis		400x300x150	3492500033621