



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : DOS DE CABILLAUD DE L'ATLANTIQUE MSC 8B

Descriptif produit : Gadus morhua morhua. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. 130 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Dos de CABILLAUD (Gadus morhua morhua)

Espèce latine : Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée)

Mode de production : Sauvage

Engin de pêche : Chaluts

Simple congélation : Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Dos de cabillaud	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

Pays de transformation : Chine

N° d'agrément : 3700/02907

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

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

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 : 03047190 - Filets de morues [Gadus morhua, Gadus ogac], congelés

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 au four à chaleur sèche à 175/210°C température stabilisée. Finir dans ou 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							
360	86	0.7	0.01	0.01	0.01	0.01	17	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 24.29

Type de matières grasses : Aucune

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
Palette	520	572	104	Colis	104	1200x800x1800	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.5	1	Colis		340x250x110	3061432117435