Plein filet de hoki de Nouvelle-Zélande sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort

Article : 33471

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Macruronus novaezelandiae
Descriptif produit :	Macruronus novaezelandiae. Surgelé IQF. Pêché en océan Pacifique. 150 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% FILET DE HOKI
Espèce latine :	Macruronus novaezelandiae - hoki de Nouvelle-Zélande
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100 % filet de HOKI DE NOUVELLE ZELANDE (Macruronus novaezelandiae)	FAO81 - Océan Pacifique Sud Ouest

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

Pays de transformation :	Chine
N° d'agrément :	3700/02790
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

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

Plein filet de hoki de Nouvelle-Zélande sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort

Article : 33471

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 : 03047950 - Filets de grenadiers bleus [Macruronus novaezelandiae], congelés

Atouts

Atout : 8 Beaufort, un produit service de qualité : des portions de poisson IQF, parfaitement calibrées, sans arêtes et sans additifs
Portion calibrée de 150 g : répond aux recommandations du GEMRCN pour la cible scolaire élémentaire Grammage également adapté aux personnes âgées pour les repas du soir
Produit labellisé MSC Marine Stewardship Council : synonyme d'un engagement pour une pêche durable

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							
319	75	1.4	0.26	0.3	0.01	0.01	15.6	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 11.14

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

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

Plein filet de hoki de Nouvelle-Zélande sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort

Article : 33471

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		
Colis	5	5.5	1	Colis		465x270x110	3061432118364
Palette	560	0	112	Colis	112	1200x800x1800	3061432100758

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