



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sebastes marinus et/ou mentella
Descriptif produit :	Sebastes marinus et/ou mentella. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. 130 g ± 10 g. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Plein filet de DORADE SEBASTE (Sebastes marinus ou Sebastes mentella)
Espèce latine :	Sebastes marinus - grand sébaste, rascasse du Nord, dorade-sébaste, sébaste
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Plein filet de DORADE SEBASTE (Sebastes marinus ou Sebastes mentella)	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

Pays de transformation :	Chine
N° d'agrément :	3700/02928
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Plein-filet de dorade sébaste sans peau sans arêtes 130 g 8 Beaufort

Article : 33854

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 : 03049929 - Chair, même hachée, de rascasses du Nord ou sébastes [Sebastes spp.], congelée (à l'excl. des filets)

Atouts

Atout : 8 Beaufort, un produit service de qualité : des portions de poisson IQF, parfaitement calibrées, sans arêtes et sans additifs
Poisson très qualitatif, la dorade sébaste constitue une alternative à la dorade royale

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, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis marquer à la poêle ou à la plancha sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).

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							
378	89	1.6	0.33	0.01	0.01	0.01	18.8	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 11.75

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, 4/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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		
Palette	480	528	96	Colis	96	1200x800x1800	
Colis	5	5.5	1	Colis		384x254x13	3061432118371