



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Squalus Acanthias
Descriptif produit :	Squalus acanthias. Congelé IWP. Étêtée, pelée. Pêchée en Atlantique Nord-Ouest. Carton de 12,7 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr .
Conservation :	Congelé, -18°C, IWP
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 12.700 kg
Liste des ingrédients :	100% SAUMONETTE (Squalus acanthias)
Espèce latine :	Squalus acanthias - aiguillat commun, aiguillat, chien, saumonette (pelé)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Filets maillants et Filets similaires
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% SAUMONETTE (Squalus acanthias)	Etats-Unis, FAO21 - Atlantique Nord Ouest

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

Pays de transformation : Etats-Unis

N° d'agrément : 1223677

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la consommation notamment par de jeunes enfants.

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 : 03038115 - Aiguillats «Squalus acanthias» et roussettes «Scyliorhinus spp.», congelés

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive 0+3°C dans un bac de décongélation, pendant 24h à 72h démarche HACCP (traçabilité). Portionner, puis mettre en cuisson sans sel et sans matière grasse, à chaleur sèche à 220/230°C, température stabilisée 190/210°C. 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							
445	105	1	0.01	0.01	0.01	0.01	24	0.23

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 24.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 31 - Poisson riche en acides gras essentiels (saumon, maquereau, hareng, ...)

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	50.8	0	4	Colis	4		
Palette	558.8	0	44	Colis	44		
Colis	12.7	12.7	1	Colis		380x270x150	