



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : DOS DE COLIN-LIEU MSC 8B

Descriptif produit : Pollachius virens. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. 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% dos de COLIN-LIEU (Pollachius virens)

Espèce latine : Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés

Mode de production : Sauvage

Engin de pêche : Chaluts

Simple congélation : Non

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|--|-----------------------------|
| 100% dos de COLIN-LIEU (Pollachius virens) | FAO27 - Atlantique Nord Est |

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

Pays de transformation : Lituanie

N° d'agrément : LT 68-10 EB

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 : 03036500 - Lieus noirs [Pollachius virens], congelés

Atouts

Atout : 8 Beaufort, un produit service de qualité : des portions de poisson IQF, parfaitement calibrées, sans arêtes et sans additifs
Le dos, la partie la plus charnue et la plus épaisse du poisson pour un joli visuel assiette

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 | | | | | | | |
| 320 | 75 | 0.51 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 17.7 | 0.29 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 34.71

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

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 | 45 | 0 | 9 | Colis | 9 | | |
| Palette | 630 | 693 | 126 | Colis | 126 | 1200x800x1800 | |
| Colis | 5 | 5 | 1 | Colis | | 375x250x115 | 3061432117497 |
| Pièce unitaire | 5 | 0 | 1 | Colis | | | |