

Filet de maquereau avec peau 70/160 g

Article : 41523



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Scomber scombrus
Descriptif produit :	Scomber scombrus. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. Carton de 3 kg. Simple congélation.
Conservation :	Congelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Filet de maquereau
Espèce latine :	Scomber scombrus - maquereau commun, maquereau
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Sennes
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Maquereau	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

Pays de transformation :	Pays-Bas
N° d'agrément :	NL 6033 EC
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 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 16:09

N° de version : 2.3

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

consommation notamment par de jeunes enfants.

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 : 03048941 - Filets de maquereaux [Scomber australasicus], 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, 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 côté peau 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							
1,096	262	17.81	4.171	0.01	0.01	0.01	23.85	0.083

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.34

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
Couche	24	0	8	Colis	8		
Colis	3	3.373	1	Colis		390x290x110	
Palette	450	0	150	Colis	150	1200x800x1750	