



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Enveloppe de poisson reconstituée entourant une mousseline de poissonnet de protéines de soja, cuite à coeur, surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cuite. Poisson 57,5%, protéines de soja, carotte, brocoli, crème, échalote, persil, ciboulette. Carton de 54 pièces mini., soit 6 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	POISSON (59.2%), protéines de SOJA réhydratées (12%), CREME (stabilisant : carraghénanes), carotte, échalotes, brocolis, blanc d'ŒUF en poudre, chapelure de BLE (farine de BLE, levure, sel), fibre de bambou, poireau, eau, fumet de POISSON, huile de colza, protéines de LAIT, amidon de maïs, sel, persil, ciboulette, gélifiant : carraghénanes, fibre de plantain, poivre blanc, arôme naturel de citron, dextrose. Fabriqué dans un atelier qui utilise également du mollusque, crustacés et céleri.
<b>Espèce latine :</b>	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska, Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés, Macruronus novaezelandiae - hoki de Nouvelle-Zélande, Macruronus magellanicus - hoki d'Argentine (ou du Chili) ou hoki de Patagonie, Merluccius merluccius - merlu commun, Merlu, Colin, et pour le préemballé :, Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée), Gadus macrocephalus - morue du Pacifique, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée), Melanogrammus aeglefinus - églefin, haddock (fumé), Merlangius merlangus - merlan, Anarhichas lupus - loup de l'Atlantique, loup de mer, Sebastes marinus - grand sébaste, rascasse du Nord, dorade-sébaste, sébaste, Sebastes mentella - sébaste du Nord, rascasse du Nord, dorade-sébaste, sébaste
<b>Mode de production :</b>	Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage, Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts

# Paupiette du pêcheur cuite à coeur 110 g Sélection du Quotidien

Article : 43906

Simple congélation : Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
POISSON (59.2%)	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est, FAO81 - Océan Pacifique Sud Ouest
poisson	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est, FAO81 - Océan Pacifique Sud Ouest
poisson	FAO27 - Atlantique Nord Est

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]

**N° d'agrément :** FR 62.108.100 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Mollusques

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Poisson)

**Régimes particuliers :** 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 :** 16042090 - Préparations et conserves de poissons (à l'excl. des préparations de surimi ainsi que des préparations et conserves de poissons entiers ou en morceaux, de salmonidés, d'anchois, de sardines, de bonites, de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Sco

## Atouts

**Atout :** Quantité achetée = quantité servie ! Cuite à cœur, cette paupiette n'a pas de perte lors de sa remise en température.

## 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, sans sauce. Déposer le produit dans le bac en polypropylène ou bac gastro, opérculer ou fermer. Stockage en chambre froide à 0+3°C à J+1+2+3. Régénération à 0/125°C température stabilisée, entre 20 et 45 minutes maximum, pour atteindre 65°C à cœur. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes d'hygiène. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie. Régénération au four, à chaleur sèche à 150°C, pour atteindre 65°C à cœur.

## 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							
468	112	3.9	1.3	2.9	1	3.5	14.5	1.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.72

Type de matières grasses : Colza, Soja

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

## 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	54	0	9	Colis	9		
Colis	6	6.292	1	Colis		380x253x124	3061432110016
Palette	702	736.164	117	Colis	117	1200x800x1850	