



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>	Filet de cabillaud, sans arêtes, enrobé d'une pâte à beignet, préfrit, surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Préfrit. Filet de cabillaud 65%, enrobage pâte à beignet 35%. Carton de 26 pièces mini., soit 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Préfrit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Filet de CABILLAUD 65%. Pâte à beignet 35% : eau, farine de BLE, huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable), farine de maïs, amidon de BLE, amidon modifié de maïs, GLUTEN de BLE, sel, poudres à lever : E450i - E500ii, poudre de LAIT écrémé.
<b>Espèce latine :</b>	Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée), Gadus macrocephalus - morue du Pacifique, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée)
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts, Lignes et Hameçons
<b>Simple congélation :</b>	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cabillaud (Gadus morhua / macrocephalus)	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est
Cabillaud	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est
Cabillaud	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 22, 56]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 56.094.004 CE, FR 22.255.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	732
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait, Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Céleri, Mollusques, Oeuf, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 :** Le fish & chips à base de filet de cabillaud est un produit tendance permettant d'apporter de la nouveauté sur vos cartes  
Le filet de cabillaud est non reconstitué présentant une chair bien blanche et de belles fibres, le tout enrobé d'une pâte à beignet fine et croustillante

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Non
<b>Mise en œuvre :</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie, entre 200 et 220°C, température stabilisée.] Sans décongélation, à la friteuse.

## 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							
845	203	12	1.1	11.6	1.9	1.15	11.9	1.03

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.99

Type de matières grasses : Colza, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés,  
adolescents, adultes en métropole : 2/20 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	40	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.192	0	0.04	Colis			3492500050567
Colis	5	5.33	1	Colis		400x300x166	13492500050564
Palette	400	451.3	80	Colis	80	1200x800x1810	53492500050562
Pièce	0.167	0	0.03	Colis			