

Filet de maquereau au vin blanc en boîte 3/1 VALTONIA

Article : 59034



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

- Dénomination réglementaire :** Filet de maquereaux marinés au vin blanc
- Descriptif produit :** +/- 26 portions de 45 g. Boîte 3/1 de 1,206 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.115 kg
- Liste des ingrédients :** Filets de MAQUEREAUX (68%), eau, vinaigre de vin blanc (SULFITES), vin blanc (3.2%) (SULFITES), vinaigre d'alcool, sel, arômes naturels.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Filets de maquereaux | FAO27 - Atlantique Nord Est |
| Vin blanc | Union Europ. |
| eau | France |

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

N° d'agrément : FR 62.448.100 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/01/2024 08:32

N° de version : 9.1

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

Filet de maquereau au vin blanc en boîte 3/1 VALTONIA

Article : 59034

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16041511 - Préparations et conserves de filets de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Scomber japonicus'

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|---------------|-----------------------------|--------|
| pH | 4.4 (3.9/4.9) | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter très délicatement les filets de poisson, dans un bac gastronorme perforé, en récupérant la sauce. Dresser les filets de maquereaux sur assiette et ajouter un peu de la sauce au vin blanc. Décorer l'assiette d'un quartier de tomate, d'une feuille de salade, d'une demi rondelle de citron ou d'une herbe fraîche. La chair de maquereau au vin blanc peut également être utilisée pour parfumer une terrine ou un gratin. Elle s'associe à de la purée pour réaliser une brandade parmentière au maquereau, à accompagner d'un trait de sauce.. Rendement : De 30 à 32 unités.

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 | | | | | | | |
| 435 | 103 | 2.1 | 0.7 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 21 | 1.02 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.00

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 | 69.795 | 0 | 33 | Boîte | 11 | | |
| Palette | 697.95 | 0 | 330 | Boîte | 110 | 1200x800x1250 | |
| Boîte | 2.115 | 2.42 | 1 | Boîte | | | 3061435002295 |
| Colis | 6.345 | 7.4 | 3 | Boîte | | 380x210x110 | 3061435102292 |
| Pièce unitaire | 2.115 | 0 | 1 | Boîte | | | |
| Pièce | 2.115 | 0 | 1 | Boîte | | | |

Poids net égoutté : 1.206