Filet de maquereau à la moutarde en boîte 3/1 VALTONIA

Article : 59037

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 à la moutarde

Descriptif produit : +/- 23 portions de 45 g. Boîte 3/1 de 1,04 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 2.115 kg

Liste des ingrédients : Filets de MAQUEREAUX * (57%), eau, MOUTARDE 12% (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), vinaigre d'alcool, huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, vin blanc, sel, amidon transformé de manioc, arômes, épaississant : gomme xanthane.
*Scomber scombrus

Ingrédients principaux / primaires	Origines
MAQUEREAUX	FAO27 - Atlantique Nord Est
Eau	France
Moutarde	France

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 62.448.100 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Moutarde, Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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 à la moutarde en boîte 3/1 VALTONIA

Article : 59037

Composants spécifiques : 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 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	6.2		

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 à la moutarde. 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 à la moutarde peut également être utilisée pour parfumer une terrine ou un gratin. Rendement :+/- 26 portions.

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							
813	196	16	3.1	0.8	0.5	0.5	11	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.69

Type de matières grasses : Tournesol

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 à la moutarde en boîte 3/1 VALTONIA

Article : 59037

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	Boite	11		
Palette	767.745	995	363	Boite	121	1200x800x1300	3106006000659
Boite	2.115	2.47	1	Boite			3061435002257
Colis	6.345	8	3	Boite		375x210x105	3061435102254
Pièce unitaire	2.115	0	1	Boite			
Pièce	2.115	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 1.04

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