



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Plein filet de tilapia, cru, sans peau, sans arêtes, surgelé
Descriptif produit :	Oreochromis niloticus. Surgelé IQF. Elevé sur l'île de Hainan. 130 g ± 10 g. Filets dégraissés. Carton de 5 kg. Simple congélation. Issu d'une filière écocertifiée.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% plein filet de TILAPIA (Oreochromis niloticus)
Espèce latine :	Oreochromis niloticus - tilapia du Nil, tilapia
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% plein filet de TILAPIA (Oreochromis niloticus)	Chine

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

Pays de transformation : Chine

N° d'agrément : 4600/02050

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Plein filet de tilapia sans peau sans arêtes 130 g 8 Beaufort Best Aquaculture Practice

Article : 62634

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

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 : 03046100 - Filets de tilapias [*Oreochromis* spp.], congelés

Atouts

Atout : 8 Beaufort, un produit service de qualité : des portions de poisson IQF, parfaitement calibrés, sans arêtes et sans additifs
Poisson issu d'une filière d'aquaculture maîtrisée et intégrée de l'écloserie au produit fini : alimentation végétale et protéique sans antibiotique préventif et sans hormone de croissance

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, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 210/230°C, température stabilisée à 175/210°C. Finir avec la suite culinaire.

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							
387	91	2.13	0.56	0.01	0.01	0.01	18.1	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.50

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

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
Palette	560	0	112	Colis	112	1200x800x1800	
Couche	70	0	14	Colis	14		
Colis	5	5	1	Colis		375x265x115	3061432117237