



Filets de turbot sauvage avec peau sans arêtes 140/220 g

Référence : 64 661

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Psetta Maxima. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. Superposition de filets mariés. Carton de 2 kg. Simple congélation.
Dénomination réglementaire :	Psetta maxima
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2 kg.
Code douanier	03048390
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Pays-Bas
Zone de pêche	atl FA027

Atouts

- Atouts**
- Filet de turbot avec peau pour une belle présentation assiette du poisson
 - Poisson plat sans cartilage pour un coût portion maîtrisé
 - Poisson plat à l'image reconnue



PassionFroid
groupe pomona

Filets de turbot sauvage avec peau sans arêtes

140/220 g

Référence : 64 661

Composition

Liste des ingrédients 100% filets de TURBOT (Psetta Maxima)

Absence de composants spécifiques Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans alcool , Sans huile de palme

Liste des allergènes Poisson

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée.

Mise en oeuvre 2 Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis marquer à la poêle ou à la plancha côté peau sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer rapidement après décongélation.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
83	349	2,3	0,01	0,01	0,01	0,01	15,5	0,17
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	6,74	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Poisson
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	4/20 min



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques	Pêché par filets tournants et soulevés en Atlantique Nord-Est FAO27-4 (mer du nord)
Critères bactériologiques	Respect des critères FCD en vigueur Staphylocoques coagulase positive : m = 1000 ufc/g Enterobactéries : m = 1000 ufc/g Coliformes 30° : m = 1000 ufc/g E. coli : m = 100 ufc/g Listeria : m = abs/25g Salmonelle : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,5	Colis		
Colis	2	1	Colis		
Couche		8	Colis		
Palette	304	152	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.