



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Dos de colin Alaska sans peau sans arêtes cru surgelé MSC

Descriptif produit : Theragra chalcogramma. Surgelé IQF. Pêché en océan Pacifique. 130 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Dos de COLIN D'ALASKA (Theragra chalcogramma)

Espèce latine : Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska

Mode de production : Sauvage

Engin de pêche : Chaluts

Simple congélation : Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Dos de COLIN D'ALASKA	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest

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

Pays de transformation : Chine

N° d'agrément : 2100/02955, 3700/02928

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

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

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

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 : 03047500 - Filets de lieux d'Alaska [Theragra chalcogramma], congelés

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, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 250-260°C pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 250-260°C pendant 4 minutes puis marquer à la poêle ou à la plancha sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).

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							
319	75	0.8	0.1	0.01	0.01	0.01	17	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 21.25

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
Palette	560	0	112	Colis	112	1200x800x1700	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5	1	Colis		390x290x105	3061432119361