



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sole entière surgelé
Descriptif produit :	Solea Solea. Surgelé IQF. Pêché aux filets en océan Atlantique Nord-Est (FAO 27). Carton de 5kg. Simple congélation.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Sole de la mer du nord
Espèce latine :	Solea solea - sole commune, sole
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Filets tournants et Filets soulevés
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Sole de la mer du nord	FAO27 sous-zone IV - Mer du Nord

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

Pays de transformation :	Pays-Bas
N° d'agrément :	NL 6038 EG
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 polyphosphate ajouté

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 : 03033300 - Soles [Solea spp.], congelées

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les gros volumes, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 250°C, pendant 4 minutes, enlever la peau noir, et finir dans la suite culinaire. Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel. Marquer (cicatriser) dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse (côté chair dans la poêle) jusqu'à la cuisson désirée. 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							
343	81	1	0.01	0.01	0.01	0	18	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 18.00

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
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	520	572	104	Colis	104	1200x800x1800	
Colis	5	5.5	1	Colis		350x240x130	



Sole entière VAT 350/400 g PassionFroid

Article : 91284