



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Gadus morhua morhua
Descriptif produit :	Gadus morhua morhua. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. 90 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% CABILLAUD
Espèce latine :	Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cabillaud (espèce : Gadus morhua morhua)	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

Pays de transformation : Chine
N° d'agrément : 3700/02790, 2100/02C70

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

Plein filet de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 90 g 8 Beaufort

Article : 98573

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 : 03047190 - Filets de morues [Gadus morhua, Gadus ogac], congelés

Atouts

Atout : 8 Beaufort, un produit service de qualité : des portions de poisson IQF, parfaitement calibrées, sans arêtes et sans additifs
Portion calibrée de 90 g : répond aux recommandations du GEMRCN pour la cible scolaire élémentaire
Grammage également adapté aux personnes âgées pour les repas du soir
Produit labellisé MSC Marine Stewardship Council : synonyme d'un engagement pour une pêche durable

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 220-250°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 220-250°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							
329	77	0.57	0.01	0.01	0.01	0.01	18.1	0.23

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 31.75

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, 4/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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	45	0	9	Colis	9		
Palette	540	0	108	Colis	108	1200x800x1800	
Colis	5	5.5	1	Colis		337x257x134	3061432109645