



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Filet de colin d'Alaska MSC, sans arêtes, meunière, cuit à cœur, surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cuit à cœur. Dos de colin d'Alaska sans arêtes 80%. Carton de 52 pièces mini, soit 6 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. <a href="http://www.msc.org/fr">www.msc.org/fr</a> .
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Filet de COLIN D'ALASKA (Theragra Chalcogramma) MSC 80%, huiles végétales (tournesol, colza), eau, farine de BLE 7%, fécule de pomme de terre, amidon modifié de maïs, GLUTEN de BLE, sel, sucre, poudre d'OEUF entier, arôme, dextrose, persil déshydraté 0.08%, amidon modifié de tapioca, LACTOSE et protéines de LAIT.
<b>Espèce latine :</b>	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Colin D'Alaska (Theragra chalcogramma)	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 56]

**N° d'agrément :** FR 56.094.004 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 732

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/11/2023 14:27

N° de version : 6.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait, Oeuf, Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Céleri, Mollusques, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté
<b>Labels :</b>	Marine Stewardship Council MSC
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	16042090 - Préparations et conserves de poissons (à l'excl. des préparations de surimi ainsi que des préparations et conserves de poissons entiers ou en morceaux, de salmonidés, d'anchois, de sardines, de bonites, de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Sco

## Atouts

**Atout :** Ce produit qualitatif composé d'un dos de colin d'Alaska labellisé MSC non reconstitué vous garantit un produit avec une belle épaisseur, de belles fibres et un engagement pour une pêche durable  
Dans le cadre du GEMRCN, ce produit peut être proposé 4 fois sur 20 repas minimum  
L'engagement des produits Pesca+, c'est une qualité préservée avec des matières premières rigoureusement sélectionnées, une qualité sans arêtes et cuits à cœur

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Non
<b>Mise en œuvre :</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sans sauce. Sur plaque à pâtisserie, régénération au four à chaleur sèche à 150°C pendant 20 à 30 minutes en maintenant la température à 65°C à cœur. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sans sauce. Déposer le poisson dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide à 0+3°C à J+1+2+3. Régénération à 0/125°C température stabilisée, pendant 20 à 30 minutes, pour atteindre 65°C à cœur. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes d'hygiène.

## 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							
600	143	5.1	0.6	9.3	0.7	1	14.4	0.73

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.82

Type de matières grasses : Tournesol

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	480	0	80	Colis	80		
Couche	48	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.115	0	0.02	Colis			
Colis	6	6.372	1	Colis		400x300x180	3061432110399