



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Lophius Vomerinus
Descriptif produit :	Lophius vomerinus. Congelé bord IWP. Pêchée en Atlantique Sud-Est. Pelée. Carton de 12 kg. Simple congélation.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 12.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Queue de lotte du Cap
Espèce latine :	Lophius vomerinus - baudroie diable, lotte du Cap
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lotte (Lophius vomerinus) POISSON	FAO47 - Atlantique Sud Est, Namibie

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

Pays de transformation :	Namibie
N° d'agrément :	9U NAMIBIE, 4U NAMIBIE, 5U NAMIBIE, 7U NAMIBIE
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la

consommation notamment par de jeunes enfants.

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 : 03038965 - Baudroies [Lophius spp.], congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cadmium	0 mg/kg (0.05)	Mercure	0 mg/kg (0.5)
Plomb	0 mg/kg (0.3)		

Atouts

Atout : Large calibre pour permettre des découpes selon les besoins
Lotte pêchée en Atlantique Sud-Est

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h. Cuisson traditionnelle, avec de la matière grasse. Marquer (cicatriser) dans une sauteuse ou poêle chaude jusqu'à la cuisson désirée, ou au four dans une plaque gastro à chaleur sèche à 175/220°C. 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							
234	56	0.2	0.1	0	0	0	14.8	0.34

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 74.00

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
Palette	816	884	68	Colis	68	1000x800x1850	
Couche	48	0	4	Colis	4		
Colis	12	13	1	Colis		560x400x100	