



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Theragra Chalcogramma
Descriptif produit :	Theragra chalcogramma. Surgelé IQF. Pêché en océan Pacifique. 50 g ± 5 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% découpe dans partie charnue du filet de colin d'Alaska
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(**)
Colin d'Alaska (theragra chalcogramma)	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

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

Pays de transformation : Chine

N° d'agrément : 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 peau, Sans polyphosphate ajouté

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle

Aiguillette de filet de colin d'Alaska sans peau sans arêtes MSC 50 g

Article : 174154

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 lieus d'Alaska [Theragra chalcogramma], congelés

Atouts

Atout : Ces aiguillettes de filet de colin d'Alaska de 50 g vous permettront d'adapter la portion servie quelque soit l'âge de vos convives
Le colin d'Alaska, une espèce de poisson blanc au goût fédérateur apprécié du plus grand nombre
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							
319	75	0.8	0.01	0.01	0.01	0.01	17	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 21.25

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	70	0	14	Colis	14		
Colis	5	5	1	Colis		390x290x105	
Palette	560	560	112	Colis	112	390x290x105	