



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|--|
| Dénomination réglementaire : | Plein filet de merlu (Merluccius hubbsi) |
| Descriptif produit : | Merluccius hubbsi. Surgelé IQF. Pêché en océan Atlantique Sud-Ouest/Pacifique Sud-Est. Carton de 5 kg. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, IQF |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 5.000 kg |
| Liste des ingrédients : | 100% Plein Filet de Merlu blanc |
| Espèce latine : | Merluccius hubbsi - merlu argentin, merlu blanc |
| Mode de production : | Sauvage |
| Engin de pêche : | Chaluts |
| Simple congélation : | Non |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|--|------------------------------|
| 100% Plein filet de merlu blanc (Merluccius hubbsi) , POISSON | FAO41 - Atlantique Sud Ouest |

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

| | |
|---|-----------------|
| Pays de transformation : | Chine |
| N° d'agrément : | 3700/02A16 |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 720 |
| Allergènes majeurs : | Poisson |
| Traces d'allergènes : | Aucune signalée |

Plein filet de merlu blanc sans peau sans arêtes 130 g ± 10 g 8 Beaufort

Article : 189299

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

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 : 03047950 - Filets de grenadiers bleus [Macrurus novaezelandiae], congelés

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, dans une plaque gastro au four à chaleur sèche à 220/250°C, pendant 4mn puis température stabilisée entre 120/150°C. Finir dans ou 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 | | | | | | | |
| 346 | 82 | 2.4 | 0.6 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 15.1 | 0.53 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.29

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 | 560 | 616 | 112 | Colis | 112 | 1200x800x1800 | |
| Couche | 70 | 0 | 14 | Colis | 14 | | |
| Pièce unitaire | 0.125 | 0 | 0.03 | Colis | | | |
| Colis | 5 | 5.5 | 1 | Colis | | 480x260x60 | 3061432101694 |

Plein filet de merlu blanc sans peau sans arêtes 130 g \pm 10 g 8 Beaufort

Article : 189299