



## Aiguilette de merlu blanc marinée aux épices douces 40 g env.

Référence : 194 102



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé IQF. Cru. Mariné. Filets de merlu blanc du Cap sans arêtes 80% enrobés d'une sauce à base d'huile d'olive, de citron, ciboulette et curry vert et poivron rouge. Carton de 5 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Filets de merlu blanc du Cap, sans arêtes, enrobés de sauce, crus, surgelés
<b>Type de produit</b>	Surgelé - IQF - Portion poids variable
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	549 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
<b>Code douanier</b>	16042090
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Namibie

## Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Filets de MERLU BLANC du Cap 80 % Sauce 20 % : eau, huile d'olive vierge extra, huile de colza, jus de citron, échalote, ail, ciboulette, mix curry vert 0,6% (maltodextrine, légumes et extrait de légume (extrait d'épinard, poivron, olive noire salée), sel, épices et plante aromatique (dont curry), huile de tournesol, arômes naturels), vin blanc, poivron rouge déshydraté, sel, coriandre, fécule de pomme de terre, épaississants : E415 - E412, épice.
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
<b>Liste des allergènes</b>	Poisson , Traces de lait , Traces de gluten , Traces d'oeuf

## Mise en oeuvre

<b>Mise en oeuvre</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque gastro au four à chaleur sèche 210/230°C, température stabilisée à 175/210°C. Finir avec la suite culinaire.
-----------------------	--

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
102	428	5,1	0,7	0,3	0,3	0,01	13,8	0,61
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			2,71		Critère GEMRCN			
% de matières premières animales			80		Poisson ou préparation > ou = 70% de poisson et P/L > ou = 2			
Cible principale			Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas			
Grammage recommandé / portion pour la cible			100		4/20 min			



## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques physiques** "Cru, surgelé  
Conforme NF V45-074"

**Critères bactériologiques** "Flore Totale : m = ufc/g ; M = 1000000 ufc/g  
Flore lactique : m = ufc/g ; M = A rechercher ufc/g  
E. coli : m = ufc/g ; M = 10 ufc/g  
Bacillus cereus : m = ufc/g ; M = 500 ufc/g  
Staphylocoques coagulase positive : m = ufc/g ; M = 100 ufc/g  
Clostridium Perfringens : m = ufc/g ; M = 30 ufc/g  
Salmonelle : m = ufc/g ; M = non détecté/25g ufc/g  
Listeria : m = non détecté/25g ufc/g ; M = < 100 ufc/g"

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		3492500062829
Pièce unit		0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis		3492500062829
Couche		8	Colis		
Palette	480	96	Colis	1 200 x 800 x 1 900	53492500062824

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.