



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 04/08/2021



Aiguillette de colin d'Alaska panée MSC 35 g env.

Référence : 196 154



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit à cœur. Portions de filets de colin d'Alaska sans arêtes 70%, panure 30%. Carton de 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr .
Dénomination réglementaire :	Filet de colin d'Alaska MSC, sans arêtes, pané, cuit à cœur, surgelé
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	732 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	16042090
Estampille sanitaire	FR 56.094.004 CE
Pays de transformation	France



Composition

Liste des ingrédients Filet de COLIN d'ALASKA MSC 70%.
Enrobage 30% : enrobant (eau, farine de BLE, amidon modifié de maïs, GLUTEN de BLE, farine de maïs, amidon de maïs, sel, amidon de pomme de terre), chapelure (farine de BLE, levure, sel), huiles végétales (tournesol, colza).

Absence de composants spécifiques Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Gluten , Poisson , Traces de lait , Traces de soja , Traces d'oeuf , Traces de céleri , Traces de mollusques

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 140/150°C.

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							
188	786	8,4	0,8	13,4	0,5	1,2	14	0,77
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,67	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	70	Poisson ou préparation > ou = 70% de poisson et P/L < 2
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = ufc/g ; M = 100000 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 = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = ufc/g ; M = 100 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = ufc/g ; M = 30 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g ; M = abs/25g
Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Aiguillette de colin d'Alaska panée MSC 35 g env.

Référence : 196 154

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,2	Colis		
Pièce unit		0,2	Colis		3492500063185
Sachet		0,5	Colis		
Colis	5	1	Colis		3492500063185
Couche		8	Colis		
Palette	480	96	Colis	1 200 x 800 x 1 950	53492500063180

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