

Filet de dorade sébaste sans peau sans arêtes 40/150 g

Article : 206650



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filet de dorade sébaste sans peau, sans arêtes, cru, surgelé
Descriptif produit :	Sebastes marinus ou mentella. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Filet de dorade sebaste (Sebastes marinus ou mentella) POISSON
Espèce latine :	Sebastes marinus - grand sébaste, rascasse du Nord, dorade-sébaste, sébaste
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Filet de dorade sebaste (Sebastes marinus ou mentella) POISSON	FAO27 - Atlantique 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 conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Filet de dorade sébaste sans peau sans arêtes 40/150 g

Article : 206650

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

- 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 :** 03047990 - Filets de poissons des familles Bregmacerotidae, Eulichthyidae, Gadidae, Macrouridae, Melanonidae, Merlucciidae, Moridae et Muraenolepididae, congelés (à l'excl. des morues, églefins, lieus noirs, merlus, lieus d'Alaska, Boreogadus saida, merlans, grenad

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							
344	81	0.7	0.1	0.01	0.01	0.01	18.7	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 26.71

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	20	0	4	Colis	4		
Palette	300	330	60	Colis	60	1200x800x1800	
Colis	5	5.5	1	Colis		396x264x141	