

# Plein-filet de mahi mahi avec peau sans arêtes 150 g

Article : 208871



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	PAVÉS DE DORADE CORYPHÈNE A/P (140-160G/5KG)
<b>Descriptif produit :</b>	Coryphaena hippurus. Surgelé IQF. Pêché en océan Indien/Pacifique Centre-Ouest. 150 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Simple congélation.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Dorade coryphène (Coryphaena hippurus)
<b>Espèce latine :</b>	Coryphaena hippurus - coryphène, dorade-coryphène, mahi-mahi
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Lignes et Hameçons
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Dorade coryphène (Coryphaena hippurus) POISSON	FAO71 - Océan Pacifique Centre Ouest, Indonésie

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

**Pays de transformation :** Viêt Nam, Indonésie

**N° d'agrément :** DL 125, 366.13.B

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**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 polyphosphate ajouté

# Plein-filet de mahi mahi avec peau sans arêtes 150 g

Article : 208871

*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 :** 03048990 - Filets de poissons, n.d.a., congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Plomb	0.3 mg/kg	Cadmium	0.05 mg/kg
Mercur	0.5 mg/kg		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Pour les gros volumes : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro, au four à chaleur sèche à 175/210°C, température stabilisée. Finir dans ou avec la suite culinaire. Pour les petits volumes : cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel. Marquer (cicatriser) dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse (côté chair dans la poêle) jusqu'à la cuisson désirée. Finir avec la suite culinaire. Pour les petits volumes : décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Marquer dans une sauteuse ou poêle chaude jusqu'à la cuisson désirée, ou au four dans une plaque gastro à chaleur sèche à 175/220°C. Finir 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							
382	91	0.2	0.2	0.1	0	0	22.3	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 111.50

**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	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	6	1	Colis		350x230x140	13700818917159
Palette	600	720	120	Colis	120	1200x800x1500	