



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|--|
| Dénomination réglementaire : | Merluccius hubbsi |
| Descriptif produit : | Merluccius hubbsi. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Sud-Ouest. 150 g ± 10 g. Carton de 3 kg. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, IQF |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 3.000 kg |
| Liste des ingrédients : | 100% Dos de merlu |
| Espèce latine : | Merluccius hubbsi - merlu argentin, merlu blanc |
| Mode de production : | Sauvage |
| Engin de pêche : | Chaluts |
| Simple congélation : | Non |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|------------------------------|
| Merlu Blanc (Merluccius hubbsi) | 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

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans

Dos de merlu avec peau sans arêtes 150 g 8 Beaufort

Article : 212756

huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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 : 03047415 - Filets de merlus argentins [Merluccius hubbsi], 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, 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 | | | | | | | |
| 349 | 82 | 0.03 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 17.6 | 0.22 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 586.67

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 | 30 | 0 | 10 | Colis | 10 | | |
| Palette | 450 | 495 | 150 | Colis | 150 | 1200x800x1800 | |
| Colis | 3 | 3.3 | 1 | Colis | | 395x260x135 | 3061432103834 |