



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

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% Merlu Blanc (Merluccius hubbsi) POISSON
Espèce latine :	Merluccius hubbsi - merlu argentin, merlu blanc
Mode de production :	Sauvage
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Merlu Blanc (Merluccius hubbsi)	FAO41 - Atlantique Sud Ouest

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

Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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							
328	77	0.67	0.01	0.01	0.01	0.01	17.8	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 26.57

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	450	150	Colis	150		
Colis	3	3	1	Colis			3061432103834