

Petite portion de filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 40 g env.

Article : 212889



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Plein flet de Colin lieu
Descriptif produit :	Pollachius virens. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. Carton de 5 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Filet de colin lieu (Pollachius virens) POISSON
Espèce latine :	Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Filet de colin lieu (Pollachius virens) POISSON	Féroé Iles

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

Pays de transformation : Lituanie

N° d'agrément : LT 68-10 EB

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

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle

Petite portion de filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 40 g env.

Article : 212889

d'arêtes ne peut être totalement exclue.

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

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 : 03047300 - Filets de lieus noirs [Pollachius virens], 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 3 minutes puis finir la cuisson entre 110°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 3 minutes puis finir dans 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							
336	79	0.44	0.06	0.01	0.01	0.01	18.8	0.39

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 42.73

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

Petite portion de filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 40 g env.

Article : 212889

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	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5	1	Colis		384x254x113	
Palette	630	630	126	Colis	126	1200x800x1800	