



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	PF EGLEFIN S/P S/A MSC (130G /5KG) 8B
<b>Descriptif produit :</b>	Melanogrammus aeglefinus. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. Carton de 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% EGLEFIN (Melanogrammus aeglefinus) POISSON
<b>Espèce latine :</b>	Melanogrammus aeglefinus - églefin, haddock (fumé)
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
EGLEFIN (Melanogrammus aeglefinus)	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

**Pays de transformation :** Chine

**N° d'agrément :** 3700/02790

**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

# Plein filet d'églefin sans peau sans arêtes MSC 130 g 8 Beaufort

Article : 213114

huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

*Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle 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 :** 03047200 - Filets d'églefins [Melanogrammus aeglefinus], 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							
307	72	0.35	0.01	0.01	0.01	0.01	17.3	0.16

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 49.43

**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	45	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.1	0	0.02	Colis			
Palette	540	540	108	Colis	108	1200x800x1800	
Colis	5	5	1	Colis		385x265x95	3061432103841
Pièce	0.132	0	0.03	Colis			