



Terrine de Noix de Saint-Jacques prémarquée 840 g

Référence : 222 240

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Cuit. Chair de poisson, Noix de Saint-Jacques, crème fraîche.
Dénomination réglementaire :	Terrine aux noix de Saint-jacques*
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+0° À +4° C
Etat	Pasteurisé
Durée de vie	105 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 4 de 0,84 kg.
Code douanier	16055200
Estampille sanitaire	FR 22.277.007 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Argentine
Zone de pêche	atl FAO41

Atouts

- Atouts**
- Une terrine de Noix de Saint Jacques prémarquée qui vous permet une régularité des parts à la découpe.



PassionFroid
groupe pomona

Terrine de Noix de Saint-Jacques prémarquée

840 g

Référence : 222 240

Composition

Liste des ingrédients	Eau, chair de POISSONS, Noix de SAINT-JACQUES* (19%), huile de colza, CREME fraîche, carottes, blanc d'OEUF, tapioca, dextrose, féculé de pommes de terre, arôme (POISSON, CRUSTACES, MOLLUSQUES), vin blanc (0,9%), gélifiants: carraghénanes et farine de graine de caroube, sel, sirop de glucose, échalotes, ciboulette, oignon, wakamé, poivre. Traces éventuelles de : céleri, céréales contenant du gluten, fruits à coques, lupin, moutarde, graines de sésame, soja, graines de sésame, sulfites * Amusium pleuronectes USA, Argopecten purpuratus Pérou Chili, Chlamys albidus Russie, Chlamys islandica Islande, Chlamys opercularis Royaume-Uni France Iles Feroe, Pecten maximus Royaume-Uni France, Placopecten magellanicus USA Canada, Zygochlamys patagonica Argentine
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Oeuf , Crustacés , Poisson , Mollusques , Traces de soja , Traces de gluten , Traces de fruit à coque , Traces de sésame , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de sulfite , Traces de lupin

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi, défaire du sous-vide et trancher en fonction des besoins

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
195	808	15	2,4	7	1,6	0,01	7,9	0,96
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			0,53	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			41	Entrée protidique < ou = 15% MG				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			100	Non soumis à fréquence				



PassionFroid
groupe pomona

Terrine de Noix de Saint-Jacques prémarquée

840 g

Référence : 222 240

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 1000000 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 10 ufc/g
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g
Listeria : m = 100 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,84	1	Pièce unit		3276770010014
kg		1,19	Pièce unit		
Colis	3,36	4	Pièce unit	300 x 266 x 96	13276770010011
Couche		48	Pièce unit		
Palette	645,12	768	Pièce unit	1 200 x 800 x 165	53276770010019

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.