



Trio de poissons (colin, cabillaud, saumon) sans peau sans arêtes 30/60 g

Référence : 222 573

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Pollachius virens. Colin pêché en Atlantique Nord-Est. Gadus morhua. Cabillaud pêché en Atlantique Nord-Est. Salmo salar. Saumon élevé en Norvège, Chili, Iles Féroé ou Ecosse. Carton de 3 sachets de 1 kg.
Dénomination réglementaire :	Trio de poissons, sans peau, sans arêtes IQF Pollachius virens - Gadus morhua - Salmo
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	724 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 3 de 1 kg.
Code douanier	03048100
Estampille sanitaire	FR 76.685.001 CE
Pays de transformation	Islande - Norvège - Allemagne - Féd. de Russie - France - Pologne - Féroé, Iles - Canada
Origine de la matière première principale	Islande - Norvège - Allemagne - Féd. de Russie - Pologne - Féroé, Iles - Canada
Zone de pêche	atl FAO27

Atouts

- Atouts**
- Cuisinez ce trio de poissons selon vos envies : en potée, en blanquette, en pot au feu de la mer, en brochette ou encore à la plancha.

Composition

Liste des ingrédients	27% mini de Morceaux de filets de COLIN (LIEU) Pollachius virens - Pêché au chalut en ANE (FAO27) Sous zone de pêche : I (Mer de Barents), II (Mers de Norvège), V (Islande et Féroé) 27% mini de Morceaux de filets de CABILLAUD Gadus morhua - Pêché en ANE (FAO27) Sous zones de pêche possibles : I (Mer de Barents), II(Mers de Norvège), V (Islande et Féroé), XIV (Est Groenland) Techniques de pêche possibles : Chaluts, Sennes, Filets maillants ou similaires, Lignes et hameçons. 27% mini de Morceaux de filets de SAUMON ATLANTIQUE Salmo salar - Elevé en Norvège ou au Chili ou aux Iles Féroé ou en Ecosse
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Poisson , Traces de crustacés , Traces de mollusques

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	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.
Mise en oeuvre 2	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 dans la suite culinaire.

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							
121	508	5	0,7	0,01	0,01	0,01	19	0,18
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	3,8	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Poisson
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	150	4/20 min



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques "OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n° 1829/2003
Pas de ionisation
Absence d'additifs et de colorants
Radioactivité conforme à la réglementation en vigueur
Dioxines et PCB conformes au règlement (CE) n° 1259/2011 de la commission du 02 décembre 2011
Métaux lourds conformes au règlement (CE) n° 1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006
Absence de Nanomatériaux
Glazurage (Méthode DGCCRF): totalement compensé"

Critères bactériologiques "Flore Totale : m = ufc/g
E. coli : m = ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = ufc/g
Salmonelle : m = Abs ufc/g
Listeria : m = Abs ufc/g "

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		
kg		1	Sachet		
Colis		3	Sachet	390 x 260 x 80	13498820006472
Couche		27	Sachet		
Palette		324	Sachet	1 200 x 800 x 1 100	

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