

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

Article : 222573



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Trio de poissons, sans peau, sans arêtes IQF
<b>Descriptif produit :</b>	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. 3 espèces par sachet. Simple congélation.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	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), IV (Mer du Nord), V (Islande et Féroé), XIV (Est Groenland) 27% mini de morceaux de filets de CABILLAUD (Gadus morhua) - pêché en ANO (FAO21) ou ANE (FAO27) sous zones de pêche possibles : I (mer de Barents), II (mers de Norvège), I (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) – élevé en Norvège ou au Chili ou aux Iles Féroé ou en Ecosse
<b>Espèce latine :</b>	Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée), Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés, Salmo salar - saumon atlantique, saumon
<b>Mode de production :</b>	Sauvage, Elevage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts, Sennes, Filets maillants et Filets similaires, Lignes et Hameçons
<b>Simple congélation :</b>	Oui

# Trio de poissons (colin, cabillaud, saumon) sans peau sans arêtes

## 30/60 g

Article : 222573

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cabillaud	FAO21 - Atlantique Nord Ouest, FAO27 - Atlantique Nord Est
Colin (Lieu)	FAO27 - Atlantique Nord Est
Saumon Atlantique	Chili, Féroé Iles, Norvège, Royaume-Uni

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 76]  
**N° d'agrément :** FR 78.685.001 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720  
**Allergènes majeurs :** Poisson  
**Traces d'allergènes :** Crustacés, Mollusques  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté  
**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 :** 03048100 - Filets de saumons du Pacifique des espèces [Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou et Oncorhynchus rhodurus], de saumons de l'Atlantique [Salmo salar] et de saumon

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	0	Qualité sans arêtes	1 nombre par kilo

## Atouts

**Atout :** 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.

## 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 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							
505	120	5	0.7	0.5	0.5	0	19	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.80

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	27	0	27	Sachet	9		
Sachet	1	1.015	1	Sachet			3498820006475
Palette	324	0	324	Sachet	108	1200x800x1100	
Colis	3	0	3	Sachet		390x260x80	13498820006472