



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	FILETS DE LIMANDE DU NORD MSC 130 G +/- 10 G
<b>Descriptif produit :</b>	Limanda aspera. Surgelé IQF. Pêché en océan Pacifique Nord-Est. Superposition de filets mariés. Carton de 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. <a href="http://www.msc.org/fr">www.msc.org/fr</a>
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% filet de limande Nord
<b>Espèce latine :</b>	Limanda aspera - Limande du Japon, limande du Nord
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% filet de limande Nord	Chine

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

<b>Pays de transformation :</b>	Chine
<b>N° d'agrément :</b>	2100/02929
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	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*

# Filets de limande du Nord MSC sans peau sans arête 130 g

Article : 231006

*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 :** 03048990 - Filets de poissons, n.d.a., 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.

## 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							
344	81	0.85	0.16	0.1	0.01	0.01	18.3	0.28

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 21.53

**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		
Colis	5	5.5	1	Colis		397x297x197	
Palette	630	693	126	Colis	126	1200x800x1800	