



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

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

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

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

Pays de transformation :	Chine
N° d'agrément :	2100/02929
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 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	