



Chunk de colin d'Alaska façon fish and chips préfrit MSC 15 g env.

Référence : 236 196



Caractéristiques générales

| | |
|--|--|
| Descriptif produit | Surgelé IQF. Préfrit. Portion de filets naturels de colin d'Alaska 55%, enrobée de pâte à beignet. Carton de 3 kg. Pêche durable seon le label MSC. www.msc.org/fr . |
| Dénomination réglementaire : | Bouchées de filet de colin d'Alaska, enrobées dans une pâte à beignet fish and chips , préfrites, surgelées, sans arêtes Theragra chalcogramma |
| Type de produit | Surgelé - IQF - Portion poids variable |
| Conservation | -18° C |
| Etat | Préfrit |
| Durée de vie | 720 jours |
| Conditionnement | Nombre de Colis par Colis : 1 de 3 kg. |
| Code douanier | 16041991 |
| Pays de transformation | Malaisie |
| Origine de la matière première principale | Féd. de Russie - Etats-Unis |

Composition

| | |
|--|---|
| Absence de composants spécifiques | Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans huile de palme |
| Liste des allergènes | Gluten , Poisson , Traces de crustacés , Traces d'oeuf , Traces de soja , Traces de mollusques , Traces de lait |



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, entre 200 et 220°C, température stabilisée.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, à la friteuse.

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 | | | | | | | |
| 211 | 881 | 10,5 | 1,8 | 16,7 | 2 | 2,1 | 11,3 | 0,8 |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) | | | | | | | | |

| | | |
|---|-----------------------|------------------------|
| Rapport P/L | 1,08 | Critère GEMRCN |
| % de matières premières animales | 55 | Plat < 70% de MPA |
| Cible principale | Adolescents / Adultes | Fréquence sur 20 repas |
| Grammage recommandé / portion pour la cible | 100 | 3/20 max |

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Nb unités | Unité de référence | Longueur x Largeur x Hauteur *(mm) | Code EAN |
|---------|----------------|-----------|--------------------|------------------------------------|----------------|
| kg | | 0,333 | Colis | | |
| Colis | 3 | 1 | Colis | 276 x 216 x 152 | 19555018508546 |
| Couche | | 11 | Colis | | |
| Palette | 462 | 154 | Colis | 1 200 x 800 x 1 840 | |

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