



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pollachius virens
Descriptif produit :	Pollachius virens. Surgelé mer interleaved. Pêché en Atlantique Nord-Est. Issu d'un bateau battant Pavillon français. Plaque de 7 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr .
Conservation :	Surgelé, -18°C, Layer packed
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 2.000 Plaque de 7.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Filet de Colin-lieu MSC (Pollachius virens) POISSON
Espèce latine :	Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Filet de Colin-lieu MSC (Pollachius virens) POISSON	France

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

Article : 236687

Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté <i>Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la consommation notamment par de jeunes enfants.</i>
Labels :	Pavillon France, 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 :	03049999 - Chair de poissons de mer, n.d.a., congelée (à l'excl. des filets et du surimi)

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un poisson en simple congélation et issu de pêches responsables labellisées MSC / Pavillon de France / issu d'élevage responsable / certifié BIO / issu de filière française (aquaculture de nos régions)

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, dans une plaque gastro ou plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 250/260°C, pendant 4 minutes, température stabilisée. Finir dans ou avec 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							
350	83	0.9	0.14	0.4	0.01	0.01	18.2	0.2

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	20.22
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, 4/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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	84	0	12	Plaque	6		
Plaque	7	7.5	1	Plaque		390x295x141	3061432110931
Palette	756	0	108	Plaque	54	1200x800x1250	3061432111761
Colis	14	0	2	Plaque			13061432110938

Volume (litre) : 16.222