



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

Dénomination réglementaire :	Portion de filets poisson blanc MSC, sans arêtes, enrobée de sauce, cuite, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit à cœur. Portion de filets de poisson blanc sans arêtes 70%, nappée d'une sauce tomate, huile d'olive, champignons de Paris, oignons préfaits, poivrons rouges. Carton de 38 pièces mini., soit 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr . Simple congélation.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Filets de POISSON BLANC MSC (*) 70%, sauce tomate 6% (tomates, huiles végétales (contient tournesol et/ou colza), oignons, sucre, sel, basilic), chapelure (farine de BLE, levure, sel, épices), eau, huile d'olive vierge extra, huile de colza, champignons de Paris, oignons préfaits (oignons, huiles végétales (contient tournesol et/ou colza)), tomates 2%, échalotes, tomate double concentré 1%, poivrons rouges, amidon modifié, plantes aromatiques, arôme naturel, ail déshydraté, sel.
Espèce latine :	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Casiers et Pièges, Chaluts, Sennes, Filets maillants et Filets similaires, Lignes et Hameçons
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Filets de POISSON BLANC MSC	Hors UE
Sauce tomate (tomates, huile végétale de tournesol, oignons, sucre, sel, basilic)	Union Europ., Hors UE
Chapelure (farine de blé, levure, sel, épices)	Union Europ., Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]
N° d'agrément : FR 22.255.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 732
Allergènes majeurs : Gluten, Poisson
Traces d'allergènes : Lait, Oeuf, Soja
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Marine Stewardship Council MSC
Bio AB :
Régimes particuliers : 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 : 16042090 - Préparations et conserves de poissons (à l'excl. des préparations de surimi ainsi que des préparations et conserves de poissons entiers ou en morceaux, de salmonidés, d'anchois, de sardines, de bonites, de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Sco

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
 Une matière première poisson en simple congélation et issue de pêches responsables labellisées MSC
 Une recette à base de poissons 100% filets et élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - Après décongélation lente (24h à 0°C +4°C)
Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie. Régénération au four, à chaleur sèche à 150°C pendant 16 à 18 minutes en maintenant la température à 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse. Déposer le poisson sans sauce dans le bac polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide à 0+3°C à J+1+2+3. Régénération à 0/125°C pendant 20 à 25 minutes en maintenant la température à 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.

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							
555	133	6.5	0.8	4.4	1.3	1	13.6	0.73

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.09

Type de matières grasses : Colza, Olive, Tournesol

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	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.354	1	Colis		400x300x150	3061432111884
Palette	480	538.9	96	Colis	96	1200x800x1950	3061432111891