



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 colin lieu MSC, sans arêtes, panée, préfrite, cuite à cœur, surgelée |
| Descriptif produit : | Surgelé IQF. Cuit à cœur. Portion de filets de colin-lieu 71,8%. Carton de 57 pièces mini., soit 6 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr . Simple congélation. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement |
| Etat de préparation : | Cuit, Préfrit |
| Conditionnement : | Colis de 6.000 kg |
| Liste des ingrédients : | COLIN LIEU (Pollachius Virens) MSC 71,4%, enrobant (eau, farine de BLE, GLUTEN de BLE, amidon de BLE, féculé de pomme de terre, farine de riz, protéines de LAIT, sel), chapelure (farine de BLE, levure, sel, épices (paprika et curcuma)), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable). |
| 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(**) |
|--|-----------------------------|
| Colin lieu MSC | FAO27 - Atlantique Nord Est |
| Enrobant 1 (eau, farine de blé, amidon modifié de blé, protéines de lait, amidon de blé, sel, gluten de blé) | Union Europ., Hors UE |
| Chapelure (farine de blé, levure, sel, épices (paprika et curcuma)) | 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) : 56]

N° d'agrément : FR-56121042-CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 732

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Poisson

Traces d'allergènes : Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, 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 - 72h entre 0 et +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 22 à 24 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 35 à 45 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 | | | | | | | |
| 725 | 173 | 7 | 0.72 | 12.7 | 0.6 | 0.5 | 14.7 | 0.83 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.10

Type de matières grasses : Colza, 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 | 48 | 0 | 8 | Colis | 8 | | |
| Pièce unitaire | 0.105 | 0 | 0.02 | Colis | | | |
| Sachet | 3 | 0 | 0.5 | Colis | | | |
| Colis | 6 | 6.3 | 1 | Colis | | 400x300x160 | 3061432111969 |
| Palette | 528 | 581.3 | 88 | Colis | 88 | 1200x800x1910 | 3061432111976 |