



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 de hoki de Nouvelle-Zélande ou Patagonie MSC, sans arêtes, panée, préfrite, cuite à cœur, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit à cœur. Portion de filets de hoki 70,4%. Carton de 47 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 :	Filets de HOKI de Nouvelle-Zélande (<i>Macruronus novaezelandiae</i>) ou HOKI de Patagonie (<i>Macruronus magellanicus</i>) MSC 70,4%, enrobant (eau, farine de BLE, GLUTEN de BLE, amidon de BLE, fécule 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 :	<i>Macruronus novaezelandiae</i> - hoki de Nouvelle-Zélande
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
HOKI DE NOUVELLE-ZELANDE (Macrurus novaezelandiae)	FAO41 - Atlantique Sud Ouest, FAO81 - Océan Pacifique Sud Ouest, FAO87 - Océan Pacifique Sud Est
Enrobant 1 (eau, farine de blé, fécule de pomme de terre, 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 - 72 heures 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 24 à 26 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 maximum 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							
648	154	5.9	0.6	11	0.4	0	14.3	0.76

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.42

Type de matières grasses : Colza, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 32 - Poisson, crustacé ou préparation contenant > ou = à 70% de poisson et ayant un P/L < 2

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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		
Colis	6	6.3	1	Colis		400x300x160	3061432112010
Palette	528	581.3	88	Colis	88	1200x800x1800	3061432112027