



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Dos de cabillaud cru sans peau sans arête MSC
<b>Descriptif produit :</b>	Gadus morhua morhua. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. 130 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. <a href="http://www.msc.org/fr">www.msc.org/fr</a> .
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% DOS DE CABILLAUD (Gadus morhua)
<b>Espèce latine :</b>	Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée)
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Dos de cabillaud MSC (Gadus morhua) POISSON	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

<b>Pays de transformation :</b>	Féd. de Russie
<b>N° d'agrément :</b>	43N
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée

Article : 237492

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

*Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.*

**Labels :** 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 :** 03036310 - Morues [Gadus morhua], congelées

## 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 au four à chaleur sèche 175/210°C 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							
329	77	0.57	0.23	0.01	0.01	0.01	18.1	0.23

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 31.75

**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, 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
Palette	520	572	104	Colis	104	1200x800x1800	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.5	1	Colis		385x265x95	3061432112119