



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	PLEIN FILET DE CABILLAUD DE L'ATLANTIQUE, CRU, SANS PEAU, SANS ARETES MSC
Descriptif produit :	Gadus morhua morhua. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. 110 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Plein filet de CABILLAUD (Gadus morhua)
Espèce latine :	Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

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

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

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

Plein filet de cabillaud nordique sans peau sans arêtes MSC 110 g Bon&Engagé

Article : 237494

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 : 03047190 - Filets de morues [Gadus morhua, Gadus ogac], congelés

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							
420	99	0.73	0.14	0.01	0.01	0.01	23.1	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 31.64

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
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	520	572	104	Colis	104	1200x800x1800	
Colis	5	5.5	1	Colis		337x257x134	3061432112133