



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pavés de merlu blanc du Cap avec peau IQF
- Descriptif produit :** Merluccius capensis/Merluccius paradoxus. Surgelé IQF. 150 g ± 10 g. Pêché en Atlantique Sud-Est. 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% Merlu du Cap (Merluccius capensis et Merluccius paradoxus). Allergènes : POISSON)
- Espèce latine :** Merluccius capensis - merlu blanc du Cap, merlu blanc
- Mode de production :** Sauvage
- Engin de pêche :** Chaluts
- Simple congélation :** Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Merlu du Cap (Merluccius capensis et Merluccius paradoxus). Allergènes : POISSON)	FAO47 - Atlantique Sud Est

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

Pays de transformation : Namibie

N° d'agrément : 6D

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Pavé de merlu blanc du Cap avec peau sans arrêtes 150 g MSC Bon&Engagé

Article : 239041

Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
	<i>Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.</i>
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 :	03047411 - Filets de merlus blancs du Cap [Merluccius capensis] et de merlus noirs du Cap [Merluccius paradoxus], 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
Produit qualitatif à chair blanche et souple

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, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C côté peau sur le dessus pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis marquer à la poêle ou à la plancha côté peau sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).

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							
324	77	0.5	0.16	2.5	0.5	0	18	0.38

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 36.00

Type de matières grasses : Aucune

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	720	0	144	Colis	144		
Couche	45	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.147	0	0.03	Colis			
Colis	5	5.8	1	Colis		386x266x115	3061432112645