



SPÉCIAL *Fêtes*



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 colin d'Alaska MSC, sans arêtes, enrobé, crue, surgelée
Descriptif produit :	Cru. Filets de colin d'Alaska 70%, topping de chapelure, figues séchées, emmental, graines de courge et de millet. Carton de 36 pièces minimum soit 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr .
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Filets de COLIN D'ALASKA MSC(*) 70% Enrobage 30% : eau, huile de colza, chapelure (farine de BLE, levure, sel, épices), quinoa rouge précuit 3% (eau, quinoa rouge), figues séchées 2% (figues, farine de riz), EMMENTAL, graines de courge décortiquées 1%, graines de millet 1%, ail, sel, épices et plante aromatique.
Espèce latine :	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Filet de Colin D'Alaska	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

** 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) : 22]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/11/2023 14:22

N° de version : 6.3

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

N° d'agrément :	FR 22.255.001 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 :	16041997 - Préparations ou conserves de poissons entiers ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de poissons hachés, seulement fumés ainsi que des préparations et conserves, de harengs, de sardines, de sardinelles, de sprats ou esprotts, de thons, de

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Non
Mise en œuvre :	Marquer en cuisson sur plaque à pâtisserie sans décongélation au four à 230/250°C en fonction des volumes 2 à 3 minutes, puis finir la cuisson à 110°C pour atteindre +65°C 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							
616	147	6.71	0.86	8.04	1.79	0.98	13.1	0.63

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	1.95
Type de matières grasses :	Autres matières grasses, Colza
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	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.3	1	Colis		400x300x166	3492500069675
Palette	400	450.7	80	Colis	80	1200x800x1810	53492500069670
Pièce unitaire	0.139	0	0.03	Colis			
Pièce	0.139	0	0.03	Colis			