



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	FILET DE MERLU BLANC DU CAP SANS PEAU SANS ARETES CRU SURGELÉ MSC
Descriptif produit :	Merluccius capensis ou Merluccius paradoxus. Surgelé IQF. Superposition de 1 à 3 filets mariés. 120 g ± 10 g. Pêché en Atlantique Sud-Est. Carton de 5 kg. Simple congélation.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Merlu Blanc du Cap (Merluccius capensis et Merluccius paradoxus) 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 Blanc (Merluccius capensis et Merluccius paradoxus) POISSON	FAO47 - Atlantique Sud Est

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

Pays de transformation :	Namibie
N° d'agrément :	4D - Namibie
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Filet de merlu blanc du Cap sans peau sans arêtes MSC 120 g Bon&Engagé

Article : 245197

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 : 03047411 - Filets de merlus blancs du Cap [Merluccius capensis] et de merlus noirs du Cap [Merluccius paradoxus], congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	120 (10g)		

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

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 à 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							
301	72	0.6	0.3	0	0	0	18.1	0.21

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 30.17

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, 4/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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
Sachet	5	5.76	1	Colis		385x255x130	
Palette	540	622.08	108	Colis	108		
Couche	45	0	9	Colis	9		
Colis	5	5.76	1	Colis			3061432113413