



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Portion de filets de colin d'Alaska MSC, sans arêtes, panée aux céréales, préfrite, cuite à cœur, surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cuit à cœur. Portion formée de filets de colin d'Alaska sans arêtes 70,4%, enrobée d'une chapelure aux 3 céréales (graines de sarrasin, millet et lin brun). Carton de 47 pièces mini., soit 6 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. <a href="http://www.msc.org">www.msc</a>
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit, Préfrit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Filets de COLIN d'ALASKA MSC (Theragra chalcogramma) 70,4%, chapelure 13% ((farine de BLE, levure, sel), graines de sarrasin 1%, graines de millet 0,1%, graines de lin brun 0,1%, huile de colza), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable), eau, farine de BLE, GLUTEN de BLE, amidon modifié de BLE, amidon de BLE, farine de riz, protéines de LAIT, sel.
<b>Espèce latine :</b>	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Oui

# Pesca crock 3 céréales de filets de colin d'Alaska MSC 120 g env. Bon&Engagé

Article : 246254

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Colin D'Alaska (Theragra chalcogramma)	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est
Chapelure ((farine de blé, levure, sel), graine de sarrasin, graines de millet, graines de lin brun, huile de colza)	Union Europ., Hors UE
Huiles végétales (colza, tournesol en proportion variable)	Union Europ., Hors UE

\*\* 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) : 56]  
**N° d'agrément :** FR-56121042-CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 732  
**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Poisson  
**Traces d'allergènes :** Oeuf, Soja  
**Composants spécifiques :** Sans alcool, 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 :** 16042090 - Préparations et conserves de poissons (à l'excl. des préparations de surimi ainsi que des préparations et conserves de poissons entiers ou en morceaux, de salmonidés, d'anchois, de sardines, de bonites, de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Sco

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés  
 Une matière première poisson en simple congélation et issue de pêches responsables labellisées MSC  
 Une recette à base de poissons 100% filets et élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels

## 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, sur plaque à pâtisserie. Régénération au four, à chaleur sèche à 150°C pendant 22 à 24 minutes en maintenant la température à 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse. Déposer le poisson sans sauce dans le bac polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide à 0+3°C à J+1+2+3. Régénération à 0/125°C pendant 35 à 45 minutes en maintenant la température à 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. | produit compatible en chariot de remise en température

## 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							
642	153	6.1	0.61	10.6	0.6	0.6	13.6	0.81

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.23

**Type de matières grasses :** Colza, Tournesol

**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	48	0	8	Colis	8		
Colis	6	6.34	1	Colis		400x300x163	3061432113659
Palette	528	583.3	88	Colis	88	1200x800x1800	3061432114021