



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Médailillons de Merlu Blanc du Cap MSC, sans peau, sans arêtes, sans entames IQF congelés
Descriptif produit :	Merluccius capensis et Merluccius paradoxus. Congelé IQF. Pêché en Atlantique Sud-Est. 60 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Filets de Merlu Blanc (Merluccius capensis / 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% Filets de Merlu Blanc (Merluccius capensis / Merluccius paradoxus) POISSON	Namibie

** 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 : Crustacés, Mollusques

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans

Médailon de merlu blanc du Cap sans arêtes MSC 60 g

Article : 248452

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	60 (+/-10g)		

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 250°C pendant 4 minutes. Puis finir la cuisson à 150°C pour finir la cuisson ou avec la suite culinaire. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, déposer une julienne ou brunoise de légumes (300 g) dans une plaque gastro puis déposer le poisson dessus cuisson au four à chaleur sèche à 250°C pendant 4 minutes. Puis finir la cuisson à 110/150°C pour finir la cuisson 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, 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	45	0	9	Colis	9		
Palette	540	626.4	108	Colis	108	1200x800x1850	
Pièce unitaire	0.06	0	0.01	Colis			
Colis	5	5.8	1	Colis		385x255x130	18435145210387