

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filet de merlu blanc du Cap meunière préfrit 140 g
Conservation :	Surgelé, -18°C
Etat de préparation :	Préfrit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Filets de MERLU BLANC DU CAP 80%, enrobage 20% (eau, farine de BLE, fécule de pomme de terre, amidon modifié de maïs, GLUTEN de BLE, sel, sucre, arômes, dextrose, poudre d'OEUF entier, persil, épaississants : E461- E412- E415, poudres à lever : E450i- E50 *FAO47 - Atlantique Sud-Est
Espèce latine :	Merluccius merluccius - merlu (Colin)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf, Poisson
Traces d'allergènes :	Mollusques
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

Code nomenclature douanière : 1604.2090 - Préparations de viande, de poissons, de crustacés, de mollusques, d'autres invertébrés aquatiques ou d'insectes - Préparations et conserves de poissons; caviar et ses succédanés préparés à partir d'oeufs de poisson - autres préparations et conserves de poissons - Hors en récipients excédant 3 kg

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - null

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							
560	133	4.4	0.4	8.9	1.3	0.5	14.2	0.97

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.23

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
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.5	1	Colis			3492500038886
Palette	400	0	80	Colis	80		
Pièce unitaire	0.143	0	0.03	Colis			