Petite portion de filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 50 g env.

Article : 268447

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pollachius virens

Descriptif produit : Pollachius virens. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. Carton de 5 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Morceaux de colin lieu

Espèce latine : Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés

Mode de production : Sauvage

Engin de pêche : Chaluts

Simple congélation : Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Colin lieu	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

Pays de transformation : Féroé Iles

N° d'agrément : FO 170

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle

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

Petite portion de filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 50 g env.

Article : 268447

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 : 03047300 - Filets de lieus noirs [Pollachius virens], congelés

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 une plaque à pâtisserie ou dans une plaque gastro, au four à chaleur sèche à 220/250°C pendant 3 minutes, puis finir la cuisson au four à base température 110°C ou 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							
336	79	0.44	0.06	0.01	0.01	0.01	18.8	0.39

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 42.73

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

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

Petite portion de filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 50 g env.

Article : 268447

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		
Colis	5	5	1	Colis		380x260x120	
Palette	630	630	126	Colis	126	1200x800x1700	
Pièce unitaire	5	0	1	Colis			

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