



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>	Filet de colin d'Alaska MSC, sans arêtes, pané, préfrit, cuit à cœur, surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cuit à cœur. Dos de colin d'Alaska sans arêtes 70%. Carton de 52 pièces mini, soit 6 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr.
<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>	Filet de COLIN d'ALASKA MSC (Theragra chalcogramma) pêché au chalut en Océan Pacifique Nord-Ouest (Zone FAO 61) et en Océan Pacifique Nord-Est (Zone FAO 67) 70%. Enrobage 30% : enrobant (eau, farine de BLE, fécule de pomme de terre, GLUTEN de BLE, farine de riz, amidon de BLE, sel), chapelure (farine de BLE, levure, sel, épices : curcuma, paprika), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable).
<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>	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Colin D'Alaska	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

\*\* 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 56.094.004 CE

Article : 268677

<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	732
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Céleri, Lait, Mollusques, Oeuf, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
<b>Labels :</b>	Marine Stewardship Council MSC
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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

<b>Atout :</b>	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

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Non
<b>Mise en œuvre :</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sans sauce. Déposer le poisson dans le bac en 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 température stabilisée, entre 20 et 45 minutes maximum, pour atteindre 63°C à cœur. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes d'hygiène. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie. Régénération au four, à chaleur sèche à 150°C, pour atteindre 63°C 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							
749	178	6.2	0.65	15.5	0.45	1.05	14.3	0.82

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.31

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
Sachet	3	0	0.5	Colis			
Couche	48	0	8	Colis	8		
Colis	6	6.41	1	Colis		400x300x180	13492500070227
Palette	432	486.7	72	Colis	72	1200x800x1770	53492500070225