

Double filet de limande du Nord et saumon au poireau et noix de Saint-Jacques 140 g

Article : 269810

SPÉCIAL *Fêtes*



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

Descriptif produit :	Saumon Salmo salar et limande du Nord. Farce au poireau, noix de Saint-Jacques, crème. Carton de 25 pièces, soit 3,5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.500 kg
Liste des ingrédients :	Filet de LIMANDE du NORD (49%), SAUMON Salmo salar (21%), POISSON (7,1%), poireaux (6,3%), NOIX de SAINT JACQUES* (3,5%), huiles végétales (tournesol, colza en proportion variable), CREME (stabilisant : carraghénanes), eau, OEUF entier concentré (sel), fibre de bambou, farine de riz, BEURRE, fumet de CRUSTACES (POISSON, CRUSTACES), ciboulette, échalotes, piment doux, flocons de paprika rouge, sel, blanc d'OEUF en poudre, sucre, poivre blanc.
Espèce latine :	Limanda aspera - Limande du Japon, limande du Nord
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Filet limande du Nord	France, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

N° d'agrément : FR 62.108.100 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Crustacés, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 14/09/2023 16:32

N° de version : 2.6

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

Double filet de limande du Nord et saumon au poireau et noix de Saint-Jacques 140 g

Article : 269810

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : sans décongélation sur plaque à pâtisserie, au four à 220°C pendant 2 minutes finir la cuisson à 120°C pour atteindre + 65°C à cœur,

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							
498	119	6	1.6	0.5	0.5	1.5	15	0.65

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.50

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	31.5	0	9	Colis	9		
Colis	3.5	3.79	1	Colis			
Palette	409.5	443.43	117	Colis	117		
Pièce unitaire	0.14	0	0.04	Colis			