



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>	TERRINE DE POISSON BLANC AU CRESSON
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cuit. Poisson blanc (cabillaud, merlan bleu), courgette, cresson, échalote. Décor au cresson.
<b>Conservation :</b>	Frais, 0° À 4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi, Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 Pièce unitaire de 0.840 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	POISSON 41% (dont POISSON blanc 33% - CABILLAUD, MERLAN bleu), fumet de POISSON (Eau, extrait de POISSON, oignon, sel, épices et plantes aromatiques), blanc d'OEUUF, huile de colza, CREME, féculé de pomme de terre, courgette, cresson 2,5%, chapelure (GLUTEN), épinard, pomme de terre, sel, échalote, poivre. Décor : eau, gelatine de POISSON, cresson. Traces possibles de céleri, crustacé, fruits à coque, mollusque, moutarde, graines de sésame, soja
<b>Espèce latine :</b>	Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée)
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Poisson blanc (cabillaud, merlu bleu)	Argentine, Chili, Chine

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 29]

**N° d'agrément :** FR 29.254.021 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 59

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf, Poisson

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/07/2023 11:12

N° de version : 3.8

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

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Soja, Sésame

**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 réfrigérateur entre 0-4°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** Défaire du sous vide, trancher en fonction de vos grammages, s'utilise à froid comme à chaud avec une simple remise en température à 80°C. |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							
675	162	11	2	7.1	1.6	0.5	8.4	1.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.76

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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	20.16	214.08	24	Pièce unitaire	8		
Colis	2.52	0	3	Pièce unitaire		395x295x93	13700212557203
Palette	201.6	0	240	Pièce unitaire	80	1200x800x1100	
Pièce unitaire	0.84	0.892	1	Pièce unitaire			3700212557206