



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pleuronectes quadrituberculatus
Descriptif produit :	Pleuronectes quadrituberculatus. Surgelé IQF. Pêché en Pacifique 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% Filets de plie de l'Alaska (Pleuronectes quadrituberculatus)
Espèce latine :	Pleuronectes quadrituberculatus - plie de l'Alaska
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Plie de l'Alaska	FAO67 - Océan Pacifique Nord Est

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

Pays de transformation : Etats-Unis

N° d'agrément : 1223677

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Filet de plie de l'Alaska sans peau sans arêtes MSC 110/140 g

Article : 270764

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle 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 : 03048990 - Filets de poissons, n.d.a., 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, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée.

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							
380	90	2	0.01	0.01	0.01	0.01	18	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.00

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	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5	1	Colis		390x290x110	
Palette	520	520	104	Colis	104	1200x800x1800	