



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

Dénomination réglementaire :	Dos de cabillaud avec peau MSC Skrei congelé (Gadus morhua)
Descriptif produit :	Gadus morhua. Congelé. Cru. Sous vide. Pêché en Atlantique Nord-Est. Pêché durant la période du Skrei (janvier/mai). Colis de 3 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	Cabillaud, Gadus morhua
Espèce latine :	Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Filets maillants et Filets similaires, Sennes, Lignes et Hameçons, Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
cabillaud	FAO27 sous-zone I - Mer de Barents, FAO27 sous-zone II - Mer de Norvège

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 14]
N° d'agrément :	FR 14 333 414
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

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

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

Labels : Marine Stewardship Council MSC, NA

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 : 03047190 - Filets de morues [Gadus morhua, Gadus ogac], congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité totale	20 %		

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 côté peau sur le dessus pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée. | 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 marquer à la poêle ou à la plancha côté peau sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).

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							
326	74	0.4	0.08	0.9	0	0	18.3	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 45.75

Type de matières grasses : Aucune

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
Colis	3	3.5	1	Colis		390x255x115	13284622750206
Couche	27	0	9	Colis	9		
Palette	405	472.5	135	Colis	135	1200x800x1875	