



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 :	Filet de colin d'Alaska, MSC, sans arêtes, meunière, préfrit, cuit à cœur, surgelé.
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Cuit à cœur. Dos de colin d'Alaska sans arêtes 80%. Carton de 67 pièces mini, soit 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr .
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Préfrit, Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Filet de COLIN d'ALASKA MSC (Theragra chalcogramma) pêché en Océan Pacifique (Zone FAO 61/67) (double surgélation) (surgelé Terre et Mer) 80%, Enrobage 20% : huiles végétales (colza, tournesol en proportion variable), eau, farine de BLE 7%, féculé de pomme de terre, amidon modifié de maïs, GLUTEN de BLE, sel, sucre, poudre d'OEUF entier, arômes, dextrose, persil déshydraté 0,08%, amidon modifié de tapioca, LACTOSE et protéines de LAIT.
Espèce latine :	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

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

Pesca meunière de dos de colin d'Alaska MSC 70 g env.

Article : 275259

Pays de transformation : France [Département(s) : 22, 56]
N° d'agrément : FR 56.094.004 CE, FR 22.255.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 732
Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Poisson
Traces d'allergènes : Céleri, Mollusques, Soja
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Marine Stewardship Council MSC
Bio AB :
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 16041995 - Préparations et conserves de lieus de l'Alaska 'Theragra chalcogramma' et de lieus jaunes 'Pollachius pollachius', entiers ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de poisson haché ainsi que des filets de lieu de l'Alaska ou de lieu jaune,

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - 24 heures à 0°C / +4°C
Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sans sauce. Sur plaque à pâtisserie, régénération au four à chaleur sèche à 150°C pendant 20 à 30 minutes en maintenant la température à 65°C à cœur. 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, pendant 20 à 30 minutes, pour atteindre 65°C à cœur. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes d'hygiène.

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							
659	157	6.5	0.6	9.9	0.6	0.9	14.3	0.95

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.20

Type de matières grasses : Colza, Tournesol

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	5	5.38	1	Colis		390x285x180	13492500070180
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	360	412.9	72	Colis	72	1200x800x1800	