



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>	COLIN LIEU FILET 227/454 MSC 2x6.8KG/INT SURGELE MER
<b>Descriptif produit :</b>	Pollachius virens. Surgelé mer. Pêché en océan Atlantique Nord-Est. Plaque de 6,8 kg. Pêche durable selon le label MSC. <a href="http://www.msc.org/fr">www.msc.org/fr</a>
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Interleaved
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.000 Plaque de 6.800 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% colin lieu (poisson) (Pollachius virens)
<b>Espèce latine :</b>	Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
COLIN LIEU	FAO27 sous-zone I - Mer de Barents, FAO27 sous-zone II - Mer de Norvège, FAO27 sous-zone III - Mer Baltique, FAO27 sous-zone IV - Mer du Nord, FAO27 sous-zone VI - Ouest Ecosse

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 35]

**N° d'agrément :** FR 35.288.023 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Poisson

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 13/11/2023 14:23**

**N° de version : 3.11**

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

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

*Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la consommation notamment par de jeunes enfants.*

**Labels :** Marine Stewardship Council MSC, 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 :** 03047300 - Filets de lieus noirs [Pollachius virens], congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	7 (+/-1)	Humidité	80 % ( +/-2)
ABVT	35 mg N / 100g (inférieur à 35)		

## 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. 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 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							
322	77	1.2	0	0.5	0.5	0	17	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 14.17

**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
Plaque	6.8	6.92	1	Plaque			
Colis	13.6	13.84	2	Plaque		405x260x165	3521047118321
Couche	163.2	0	24	Plaque	12		
Palette	1142.4	1162.56	168	Plaque	84	1215x1040x1317	