



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|---|
| Dénomination réglementaire : | Lophius litulon |
| Descriptif produit : | Lophius litulon. Surgelé IQF. Pêchée en Pacifique Nord-Ouest. Carton de 5 kg. Simple congélation. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, IQF |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 5.000 kg |
| Liste des ingrédients : | 100% Lotte de Chine |
| Espèce latine : | Lophius litulon - lotte de Chine, baudroie du Japon |
| Mode de production : | Sauvage |
| Engin de pêche : | Chaluts |
| Simple congélation : | Oui |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Cubes de Lotte de Chine | FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest |

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

| | |
|---|--|
| Pays de transformation : | Chine |
| N° d'agrément : | 3300/02112 |
| 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 conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté |

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle

d'arêtes ne peut être totalement exclue.

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 : 03048960 - Filets de baudroies [Lophius spp.], 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. | 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 dans la suite culinaire.

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 | | | | | | | |
| 294 | 69 | 0.7 | 0.2 | 0 | 0 | 0 | 14.6 | 0.12 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 20.86

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 | 5 | 5 | 1 | Colis | | 400x260x110 | |
| Couche | 30 | 0 | 6 | Colis | 6 | | |
| Palette | 450 | 450 | 90 | Colis | 90 | 1200x800x1700 | |