



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

# Dos de cabillaud skrei avec peau MSC 180 g

Article : 287464

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	