



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Portions de Cabillaud panées 22G MSC sans arête surgelées
- Descriptif produit :** Surgelé. Préfrit. Carton de 3 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru, Congelé
- Conditionnement :** Colis de 3.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Cabillaud (Gadus morhua) (POISSON) (55%), farine de blé (GLUTEN), eau, amidon de blé (GLUTEN), sel, gluten de blé (GLUTEN), farine de riz, fécule de pomme de terre, levure, huile de colza, régulateur d'acidité (E524), farine de maïs, protéines de lactosérum (LAIT).
- Espèce latine :** Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée)
- Mode de production :** Sauvage
- Engin de pêche :** Chaluts, Filets maillants et Filets similaires, Lignes et Hameçons, Sennes
- Simple congélation :** Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cabillaud	FAO27 - Atlantique 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

Pays de transformation : Pologne

N° d'agrément : PL 32.611.802 WE

Durée de vie totale du produit (jours) : 549

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

Régimes particuliers : 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 : 16041992 - Préparations et conserves de morues 'Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus', entières ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de morue hachée ainsi que des filets de morue, crus, simpl. enrobés de pâte ou de chapelure [panés], même

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
ABVT	35 mg N / 100g		

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, dans une plaque gastro. Régénération au four, à chaleur sèche à 150°C, en maintenant la température à 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse. Déposer le poisson dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+1+2+3. Régénération à 0/125°C température stabilisée, entre 30 et 35 minutes maximum, en maintenant la température à 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. | Produit compatible en chariot de remise en température.

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							
947	226	9.3	0.7	21.4	0.2	1.1	13.4	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 0.01 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.44

Type de matières grasses : Colza, Maïs

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

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	3.4	1	Colis		292x230x130	15700001859356
Couche	39	0	13	Colis	13		
Palette	429	490.7	143	Colis	143	1200x800x1755	25700001859353
Pièce	0.022	0	0.01	Colis			