



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	PLEIN FILET DE COLIN-LIEU MSC 150G
Descriptif produit :	Pollachius virens. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. 150 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% FILET DE COLIN-LIEU
Espèce latine :	Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Filet de COLIN-LIEU (Pollachius virens)	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

Pays de transformation : Chine
N° d'agrément : 3700/02790

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

Plein filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort

Article : 292214

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.

Labels : 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 : 03047500 - Filets de lieus d'Alaska [Theragra chalcogramma], congelés

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou 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. | Avec ou 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							
320	75	0.51	0.1	0.5	0.5	0.5	17.7	0.29

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 34.71

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

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	5.5	1	Colis		337x257x134	3061432118241
Couche	45	0	9	Colis	9		
Palette	630	693	126	Colis	126	1200x800x1800	