Burger de colin d'Alaska façon fish and chips 100 g MSC

Article : 293769

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

Dénomination réglementaire :	Préparation à base de colin d'Alaska MSC, sans arêtes, enrobée d'une pâte à beignet, préfrite, surgelée.
Descriptif produit :	Surgelé. Préfrit. Portion de colin d'Alaska 55%, enrobée de pâte à beignet. Sachet de 2,5 kg. Carton de 2 sachets, soit 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Préfrit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Préparation à base de COLIN d'ALASKA 70% : COLIN d'ALASKA 65%, amidon modifié, épaississant : E461. Enrobage 30% : eau, huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable), farine de BLE, farine de maïs, amidon de BLE, amidon modifié de maïs, GLUTEN de BLE, sel, LAIT écrémé en poudre, poudres à lever (E450i, E500ii).
Espèce latine :	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Sennes, Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Colin d'Alaska	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique 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 : France [Département(s) : 56]

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

Burger de colin d'Alaska façon fish and chips 100 g MSC

Article : 293769

N° d'agrément : FR 56.094.004 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 732

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Poisson

Traces d'allergènes : Céleri, Mollusques, Oeuf, Soja

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

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16041995 - Préparations et conserves de lieus de l'Alaska 'Theragra chalcogramma' et de lieus jaunes 'Pollachius pollachius', entiers ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de poisson haché ainsi que des filets de lieu de l'Alaska ou de lieu jaune,

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson sans décongélation au four sur grille ou plaque à pâtisserie, cuisson à cœur minimum 65°C.

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							
753	180	9.4	0.7	11	0.9	1.3	12	0.77

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.28

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Colza, Tournesol

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

Burger de colin d'Alaska façon fish and chips 100 g MSC

Article : 293769

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	5.36	1	Colis		400x300x180	3492500074426
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	320	368	64	Colis	64	1200x800x1590	53492500074421
Pièce unitaire	0.106	0	0.02	Colis			

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