



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Formes élaborés à partir de merlu MSC, panées, prérites et surgelées
- Descriptif produit :** Surgelé. Préfit. Portion de filets de merlu pané. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr. Simple congélation. Sachet de 1 kg. Carton de 4 sachet, soit 4 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** MERLU (POISSON) (50%), farine de BLE (GLUTEN), eau, (*) huile, amidon (GLUTEN), amidon de maïs modifié, dextrose de maïs, sel, levure, albumine d'OEUUF, épaississant (E407 carraghénanes) et extrait d'épices (paprika et curcuma).
*Tournesol, colza (selon disponibilité).
- Simple congélation :** Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Merlu	FAO47 - Atlantique Sud 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 : Espagne

N° d'agrément : ES 26.01061/PO

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf, Poisson

Traces d'allergènes : Crustacés, Lait, Mollusques

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

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 : 16041994 - Préparations et conserves de merlus 'Merluccius spp., Urophycis spp.', entiers ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de merlu haché ainsi que des filets de merlu, crus, simpl. enrobés de pâte ou de chapelure [panés], même précuits dans l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	40 (+/- 2,5g)		

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 150/200°C. | Sans décongélation, cuisson à la friteuse à 170°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							
793	189	6.6	1.2	22.4	0.5	1.9	9	0.53

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.36

Type de matières grasses : Colza, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 36 - Produit frit < ou = à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	4	4.23	1	Colis		296x237x188	13567890450963
Couche	32	0	8	Colis	8		
Palette	416	440.44	104	Colis	104	1200x800x1658	43567890450964
Sachet	1	1	0.25	Colis		400x248x40	3567890450966