



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 poisson MSC et de fromage fondu, sans arêtes, panée, préfrite, cuite à cœur, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Préfrit. Cuit à cœur. Préparation à base de poisson blanc et de fromage fondu 65%, enrobée 35%. Sachet de 2 colis, soit carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit, Préfrit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Préparation à base de POISSON BLANC et de FROMAGE fondu 65% : POISSON BLANC 32%, eau, FROMAGE fondu 10% (FROMAGES, eau, protéines de LAIT, poudre de LACTOSERUM, BEURRE, sels de fonte : E331, sel, gélifiants : E407- E401), base de pomme de terre déshydratée (pomme de terre, sel, blanc d'OEUF en poudre, ail déshydraté), épaississant : E461. Enrobage 35% : chapelure (chapelure (farine de BLE, levure, sel), graines de lin 1,6%, graines de potiron 1,6%, graines de tournesol 1,2%, graines de pavot 0,7%, millet 0,7%), enrobant (eau, farine de BLE), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable).
Espèce latine :	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska, Gadus macrocephalus - morue du Pacifique, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée), Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée), Macruronus magellanicus - hoki d'Argentine (ou du Chili) ou hoki de Patagonie, Macruronus novaezelandiae - hoki de Nouvelle-Zélande, Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés, Merluccius capensis - merlu blanc du Cap, merlu blanc, Merluccius paradoxus - merlu blanc du Cap, merlu blanc, Merluccius productus - merlu du Pacifique, merlu blanc, Melanogrammus aeglefinus - églefin, haddock (fumé)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts, Sennes, Casiers et Pièges, Lignes et Hameçons, Filets maillants et Filets similaires, Filets tournants et Filets soulevés
Simple congélation :	Oui

Poissonnette croustillante au fromage panure aux graines CAC MSC 85 g

Article : 296389

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
colin d'Alaska	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest
cabillaud	FAO27 - Atlantique Nord Est, FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est
cabillaud	FAO27 - Atlantique Nord Est, 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]

N° d'agrément : FR 56.094.004 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 732

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Poisson

Traces d'allergènes : Céleri, Mollusques, Soja

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 :

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 : 16041997 - Préparations ou conserves de poissons entiers ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de poissons hachés, seulement fumés ainsi que des préparations et conserves, de harengs, de sardines, de sardinelles, de sprats ou esprots, de thons, de

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 heures

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 220/250°C 4 minutes, puis finir à 150°C température stabilisée.

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							
1,075	257	14	3	19	1.5	2.5	12	1.26

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.86

Type de matières grasses : Beurre, Colza, Tournesol

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	5.39	1	Colis		400x300x180	13492500074706
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	320	368	64	Colis	64	1200x800x1590	53492500074704