



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 et de fromage fondu, panée, sans arêtes, pré-frite, cuite à cœur, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Préfrit. Cuit à cœur. Préparation à base de colin d'Alaska MSC et de fromage fondu. 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, Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Préparation à base de COLIN d'ALASKA MSC 67% : COLIN d'ALASKA MSC 34%, eau, base de pomme de terre déshydratée (pomme de terre, sel, blanc d'OEUF en poudre, ail déshydraté), FROMAGE fondu 7% (FROMAGES, eau, protéines de LAIT, poudre de LACTOSERUM, BEURRE, sels de fonte : E331, sel, gélifiants : E407- E401)), épaississant : E461. Enrobage 33% : chapelure (farine de BLE, levure, sel, épices : curcuma, paprika), enrobant (eau, farine de BLE), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable).
Espèce latine :	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts, Sennes
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]
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 :	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 :	Oui - 24 heures
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.

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							
891	213	8.9	1.6	23	1.1	1.6	11	1.2

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	1.24
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	5.36	1	Colis		400x300x180	13492500074690
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	320	368	64	Colis	64	1200x800x1590	53492500074698