



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filets de Tilapia 100-120g ASC
Descriptif produit :	Oreochromis niloticus. Surgelé. Cru. Carton de 5 kg. Élevage responsable selon le référentiel ASC. www.asc-aqua.org/fr .
Conservation :	Congelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Congelé
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% filet de tilapia
Espèce latine :	Oreochromis niloticus - tilapia du Nil, tilapia
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Tilapia	Indonésie

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

Pays de transformation : Indonésie

N° d'agrément : 379.02B

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans 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 : Aquaculture Stew. Council ASC

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/03/2024 14:54

N° de version : 1.9

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

Bio AB :

Régimes particuliers : Casher, Halal, 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 : 03046100 - Filets de tilapias [Oreochromis spp.], congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de glazing (PdM)	10	Qualité sans arêtes	0 nombre par kilo (1)

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, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 210/230°C, température stabilisée à 175/210°C. Finir avec la suite culinaire.

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							
389	93	2.1	0.6	0.5	0.4	0	18.1	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.62

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	6.15	1	Colis		380x290x130	4064069312012
Couche	50	0	10	Colis	10		
Palette	600	738	120	Colis	120	1200x800x1700	