



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Moulé de chair de poisson blanc, sans arête, cuit à cœur, pané, préfrit, surgelé.
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cuit à cœur. Moulé de chair de poisson blanc sans arêtes 70%. Carton de 122 pièces mini., soit 6 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Préfrit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Chair de POISSON BLANC 70%, farine de BLE, huile de colza, amidons (pomme de terre, tapioca), amidon modifié de BLE, GLUTEN DE BLE, sel, épices (paprika, curcuma, poivre), épaississant : E461, levure, poudres à lever (E450i, E500ii). Traces éventuelles de LAIT et MOUTARDE.
<b>Espèce latine :</b>	Theragra chalcogramma - lieu de l'Alaska, colin d'Alaska, Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée), Merluccius gayi gayi - merlu du Chili, merlu blanc, Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés, Macruronus novaezelandiae - hoki de Nouvelle-Zélande, Melanogrammus aeglefinus - églefin, haddock (fumé), Micromesistius australis - merlan bleu austral, merlan austral
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cabillaud	FAO21 - Atlantique Nord Ouest, FAO27 - Atlantique Nord Est
Colin d'Alaska	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est
Merlu	FAO87 - Océan Pacifique 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 :** France [Département(s) : 62]

**N° d'agrément :** FR 62.894.103 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Gluten, Poisson

**Traces d'allergènes :** Lait, Moutarde

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

**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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
ABVT	20 mg N / 100g (25)	Qualité sans arêtes	0 nombre par kilo (nombre par kilo)

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Déposer le produit surgelé en barquette, operculer, stocker en chambre froide à J+3. Remettre en température sans l'opercule à 0/125°C pendant 20 à 45 minutes maximum en maintenant la température à 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 150°C pendant 20 à 30 minutes 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							
697	166	6.2	0.5	14	0.4	1.1	13	0.65

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.10

Type de matières grasses : Colza

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	6	6.1	1	Colis		390x256x190	3606510003066
Couche	54	0	9	Colis	9		
Palette	486	515.86	81	Colis	81	1200x800x1854	
Pièce	0.12	0	0.02	Colis			