



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>	Moulés de chair de poisson, sans arêtes, meunières, cuits à cœur, panés, préfaits, surgelés
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Cuit à cœur. Moulé de chair de poisson blanc sans arêtes 79%. Carton de 122 pièces mini., soit 6 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Chair de POISSON BLANC 79%, farine de BLE, huile de colza, eau, amidon de tapioca, épaississants (E461, E415), sel, amidon modifié de maïs, GLUTEN de BLE, dextrose, poudres à lever (E450, E500), arôme, colorant (E160a), extrait de paprika. 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, 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(**)
Colin d'Alaska	FAO61 - Océan Pacifique Nord Ouest, FAO67 - Océan Pacifique Nord Est
Cabillaud	FAO21 - Atlantique Nord Ouest, FAO27 - Atlantique Nord Est
Cabillaud	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) : 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 :** 16042090 - Préparations et conserves de poissons (à l'excl. des préparations de surimi ainsi que des préparations et conserves de poissons entiers ou en morceaux, de salmonidés, d'anchois, de sardines, de bonites, de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Sco

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
ABVT	20 mg N / 100g (25)	Qualité sans arêtes	0 nombre par kilo (Norme NF V45-074)

## 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, sans sauce. Sur plaque à pâtisserie, régénération au four à chaleur sèche à 150°C pendant 20 à 30 minutes en maintenant la température à 65°C à cœur. | Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sans sauce. Déposer le poisson dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide à 0+3°C à J+1+2+3. Régénération à 0/125°C température stabilisée, pendant 20 à 30 minutes, pour atteindre 65°C à cœur. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes d'hygiène.

## 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							
601	143	5.4	0.4	9.4	0.1	0.4	14	0.77

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.59

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			