



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filet de merlu sans peau, sans arête
Descriptif produit :	Merluccius capensis/Merluccius paradoxus. Surgelé IQF. Cru. Pêché en Atlantique Sud-Est. Carton de 5 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	100% filet de merlu
Espèce latine :	Merluccius capensis - merlu blanc du Cap, merlu blanc
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts, Lignes et Hameçons
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% filet de merlu	FAO47 - Atlantique Sud Est
Merlu blanc	Namibie

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

Pays de transformation : Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Crustacés, Mollusques

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

Filet de merlu sans peau sans arêtes MSC 170/220 g

Article : 299130

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

Labels : Marine Stewardship Council MSC

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 : 03025411 - Merlus blancs du Cap [Merluccius capensis] et merlus noirs du Cap [Merluccius paradoxus], frais ou réfrigérés

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, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C côté peau sur le dessus pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée.] Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis marquer à la poêle ou à la plancha côté peau sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).

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							
346	82	1.2	0.3	0.1	0	0	18	0.24

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 15.00

Type de matières grasses : Aucune

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	5.25	1	Colis		396x325x52	
Couche	45	0	9	Colis	9		
Palette	990	1087.62	198	Colis	198	1200x800x1300	