

Poisson plat pané farci à la béarnaise MSC 170 g env.

Article : 299223



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Filets de poisson plat, sans peau noire, avec peau blanche sans arêtes, panés, farcis d'une sauce béarnaise, préfrits et surgelés.
- Descriptif produit :** Limanda ferruginea ou Limanda aspera. Surgelé. Préfrit. Poisson plat sans peau noire, avec peau blanche, sans arêtes. Panés, farce à la béarnaise. Carton de 27 à 32 pièces env., soit 5 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru, Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** LIMANDE DU Nord ou LIMANDE JAUNE (48%), eau, FARINE DE BLE, huile de colza, SEMOULE DE BLE DUR, fécule de pomme de terre, FROMAGE FRAIS, amidon modifié de maïs, CREME, BEURRE, sel, vinaigre, oignons, épices, extraits d'épices, arôme, vin blanc, levure, sucre, GLUTEN DE BLE, persil, JAUNE D'OEUF en poudre, dextrose de maïs, poivre blanc, estragon, curcuma.
- Espèce latine :** Limanda aspera - Limande du Japon, limande du Nord, Limanda ferruginea - limande jaune, limande à queue jaune
- Mode de production :** Sauvage
- Engin de pêche :** Chaluts
- Simple congélation :** Non garanti

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Filet de limande du Nord | FAO67 - Océan Pacifique Nord Est |
| Filet de limande à queue jaune | FAO21 - Atlantique Nord Ouest |

** 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 : Pologne

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/04/2024 14:29

N° de version : 1.18

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

Poisson plat pané farci à la béarnaise MSC 170 g env.

Article : 299223

| | |
|---|---|
| N° d'agrément : | PL 32.611.802.WE |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 540 |
| Allergènes majeurs : | Gluten, Lait, Oeuf, Poisson |
| Traces d'allergènes : | Aucune signalée |
| Composants spécifiques : | Sans additif, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté |
| Régimes particuliers : | Sans porc |
| Autres caractéristiques : | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées |
| Taux de TVA : | Article sans TVA |
| 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 |
|-----------------------------|---------------|-----------------------------|--------|
| Calibre | 170 (160-180) | | |

Conseils d'utilisation

| | |
|---------------------------------------|--|
| Conservation avant ouverture : | A conserver au congélateur à -18°C |
| Liaison différée : | Non |
| Mise en œuvre : | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie, entre 230/250°C, pendant 4 minutes, puis finir à 150°C pour atteindre +54°C à cœur. Sans décongélation, à la friteuse à 175°C. |

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 | | | | | | | |
| 886 | 212 | 11 | 4.5 | 17 | 2.7 | 0.8 | 9.7 | 0.79 |

| | |
|---|--|
| Vitamines : | Calcium (mg) : 0.0 mg/100g |
| Allégations nutritionnelles : | Aucune |
| Rapport P/L : | 0.88 |
| Type de matières grasses : | Beurre, Colza |
| Catégorie GEMRCN : | 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1 |
| Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : | 2/20 maxi |

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 | 5.3 | 1 | Colis | | 398x299x137 | 5740301202356 |
| Couche | 40 | 0 | 8 | Colis | 8 | | |
| Palette | 480 | 542 | 96 | Colis | 96 | 1200x800x1793 | 5740301202363 |
| Pièce | 0.172 | 0 | 0.03 | Colis | | | |