

**DESCRIPTION :**

Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête enrobée d'une pâte à beignet pré-frite. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de ...



Marque :

**Calibre :** 120 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg (39 pc mini.)**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000**Unité Minimum de Commande (UMC):** CT**Unité de facturation :** KG**Etat du produit :** Pré frit**Durée de vie totale du produit en jours :** 540**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sans décongélation préalable, mettre au four sec préchauffé à 190 °C et cuire le produit pendant 15-20 minutes jusqu'à atteindre une température de + 70°C à cœur du produit pendant 2 minutes.

**LES PLUS PRODUITS :**

Alliance d'une chair de poisson respectée et d'une forme naturelle et régulière

**NUTRITION:****Valeurs nutritionnelles moyenne**

|                                | Pour 100 g       | A la portion de 120 g |
|--------------------------------|------------------|-----------------------|
| <b>Energie</b>                 | 873 Kj/ 209 Kcal | 1048 Kj/ 251 Kcal     |
| <b>Protéines (g)</b>           | 11.8             | 14.2                  |
| <b>Glucides (g)</b>            | 15.1             | 18.1                  |
| <b>dont Sucres (g)</b>         | 1.6              | 1.9                   |
| <b>Matières grasses (g)</b>    | 11.0             | 13.2                  |
| <b>dont Acides Gras</b>        | 1.4              | 1.7                   |
| <b>Fibres alimentaires (g)</b> | 1.1              | 1.3                   |
| <b>Sel (g)</b>                 | 0.84             | 1                     |
| <b>Sodium (mg)</b>             | 330.71           | 397                   |
| <b>Calcium (mg)</b>            | 0                |                       |

**Rapport P/L :** 1.07**GEMRCN :**

Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :** 3/20 maxi

**Classification :** Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Issu de bloc de poisson sans additif conforme à la norme AFNOR NF V45-074

Conformité normes QSA : Qualité sans arête norme AFNOR

**Origine pays de transformation :** France

| Ingrédients principaux primaires | Origines *                              |
|----------------------------------|-----------------------------------------|
| Poisson blanc                    | Océan Atlantique / Océan Pacifique      |
| Farine (Blé)                     | Union européenne / non Union européenne |
|                                  |                                         |

\* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

**Estampille sanitaire / Code emballeur :** FR 76.482.001 CE

Dénomination légale de vente :  
Portion formée de filets de poisson qualité sans arête, en beignet, pré-frite, surgelée, à cuire.

INGREDIENTS :  
Poisson blanc (57%), eau, chapelure (contient blé), huile de tournesol, farine de blé, farine de maïs, amidon modifié, dextrose, poudres à lever : E450- carbonates de sodium, sel, gluten de blé, ail en poudre, stabilisant : gomme guar, épaississant : gomme xanthane, amidon modifié de blé.

ALLERGENES :

| ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) |                   |                                     |                                |                          |                              |
|----------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/>                           | Lait & dérivés    | <input type="checkbox"/>            | Crustacés & dérivés            | <input type="checkbox"/> | Mollusques & dérivés         |
| <input type="checkbox"/>                           | Soja & dérivés    | <input checked="" type="checkbox"/> | Céréales & dérivés avec gluten | <input type="checkbox"/> | Lupin & dérivés              |
| <input type="checkbox"/>                           | OEufs & dérivés   | <input type="checkbox"/>            | Fruits à coques & dérivés      | <input type="checkbox"/> | Céleri & dérivés             |
| <input checked="" type="checkbox"/>                | Poisson & dérivés | <input type="checkbox"/>            | Graines de sésame & dérivés    | <input type="checkbox"/> | Moutarde (graines & dérivés) |
|                                                    |                   |                                     |                                | <input type="checkbox"/> | Sans Allergène Majeur        |

| TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES         |                   |                                     |                                |                                     |                                   |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lait & dérivés    | <input checked="" type="checkbox"/> | Crustacés & dérivés            | <input type="checkbox"/>            | Mollusques & dérivés              |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Soja & dérivés    | <input type="checkbox"/>            | Céréales & dérivés avec gluten | <input type="checkbox"/>            | Lupin & dérivés                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | OEufs & dérivés   | <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coques & dérivés      | <input checked="" type="checkbox"/> | Céleri & dérivés                  |
| <input type="checkbox"/>            | Poisson & dérivés | <input checked="" type="checkbox"/> | Graines de sésame & dérivés    | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde (graines & dérivés)      |
|                                     |                   |                                     |                                | <input type="checkbox"/>            | Sans traces possibles d'allergène |

AUTRES CARACTERISTIQUES :  
Méthode de conservation : Surgelé  
T° de conservation (°C) : Maxi -18

PALETTISATION :  
Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 14  
Longueur Palette en cm : 120  
Largeur Palette en cm : 80  
Hauteur Palette en cm : 169  
Nb d'UMC / couche : 9  
Nb couches / palette : 11  
Code EAN : 3220440055911

Code douanier : 16041991  
Zone de pêche : FAO - 21/27/31/34/41/47/61/67/71/77/81/87/ 88- Sous zone(s) :  
FAO - 27.I / II / IV / V / VI / VII / VIII  
Engin de pêche : Chaluts  
Mode de production : Sauvage  
Qualité sans arête  
Nom latin : Theragra chalcogramma / Macruronus novaezelandiea / Macruronus magelanicus / Merluccius productus  
Processus de congélation matière première : Simple congélation terre

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.  
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.  
Photo non contractuelle.



\* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande \*