

**DESCRIPTION :**

Qualité sans arête. Produit enrobée d'une chapelure croustillante et pré-frite. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Marque :


Essentials**Calibre :** 53 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 6 kg (100 pc mini.)**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 6.000**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 :**

FOUR: Sans décongélation préalable, mettre au four sec préchauffé à 200 °C et cuire le produit pendant 15 à 20 mn jusqu'à atteindre une température de + 70°C à cœur du produit pendant 2 minutes. **Friteuse:** Sans décongélation préalable, en friteuse avec une huile préchauffé à 180°C et cuire le produit pendant 10 à 12 minutes jusqu'à atteindre une température de + 70°C à cœur du produit pendant 2 minutes. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes.

NUTRITION:**Valeurs nutritionnelles moyenne**

	Pour 100 g	A la portion de 50 g
Energie	694 Kj/ 165 Kcal	347 Kj/ 83 Kcal
Protéines (g)	13	6.5
Glucides (g)	15	7.5
dont Sucres (g)	1.4	0.7
Matières grasses (g)	5.9	3
dont Acides Gras	0.6	0.3
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.39	0.2
Sodium (mg)		
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 2.20**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 : 4/20 mini**Classification :** Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

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 pauvre en arête norme AFNOR

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Colin d'Alaska	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 UE



Dénomination légale de vente :
Portion de Colin d'Alaska MSC, qualité sans arête**, panée, pré-frite, surgelée

INGREDIENTS :
Colin d'Alaska (71%) (Theragra Chalcogramma), huile de tournesol, chapelure [farine de BLE, levure, sel, épices (curcuma, paprika)], eau, farine de BLE, bille de riz soufflée (farine de riz, malt d'ORGE, émulsifiant : E471, extrait de riz), fécule de pomme de terre, farine de maïs, sel, épaississant : gomme xanthane.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)					
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés
☒	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)
				☐	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES					
☒	Lait & dérivés	☒	Crustacés & dérivés	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Lupin & dérivés
☒	OEufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☒	Céleri & dérivés
☐	Poisson & dérivés	☒	Graines de sésame & dérivés	☒	Moutarde (graines & dérivés)
				☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 33 x l 27 x h 17
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 168
Nb d'UMC / couche : 10
Nb couches / palette : 9
Code EAN : 3220440079467

Code douanier : 16041991
Zone de pêche : FAO - 61 / 67
Engin de pêche : Chaluts
Mode de production : Sauvage
Qualité sans arête
Nom latin : Theragra chalcogramma
Processus de congélation matière première : Double congélation

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.