

**DESCRIPTION :**

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

Marque : 
Essentials**Calibre :** 100 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 5,5 kg (52 pc mini.)**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.500**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 15-20 minutes jusqu'à atteindre une température de + 70°C à coeur du produit pendant 2 minutes. Friteuse: Sans décongélation préalable, En friteuse avec une huile préchauffée à 180°C et cuire le produit pendant 6 minutes jusqu'à atteindre une température de + 70°C à coeur du produit pendant 2 minutes. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes.

NUTRITION:**Valeurs nutritionnelles moyenne**

	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	628 Kj/ 149 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	12	
Glucides (g)	14	
dont Sucres (g)	1.1	
Matières grasses (g)	4.9	
dont Acides Gras	0.5	
Fibres alimentaires (g)	0.6	
Sel (g)	0.35	
Sodium (mg)	138	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 2.45**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 sans 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 filets Colin d'Alaska, qualité sans arête** MSC, panée, pré-frite, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :
COLIN D'ALASKA (70%) (Theragra Chalcogramma), chapelure (farine de BLE, levure, sel, curcuma, paprika), eau, huile de tournesol, 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	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	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	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☒	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	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 39 x l 25.500 x h 13
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 158
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 11
Code EAN : 3220440079528

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.