



DESCRIPTION :

Filet présenté peau écaillée avec V cut sans entaille de la peau, flanc paré. Surgelé individuellement sous vide. Qualité sans arête. Simple congélation.



Calibre : 0,6/1 kg
Conditionnement : 1 ct x 7 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 7.000
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 24h suivantes. Cuire à coeur avant consommation.

LES PLUS PRODUITS :

Un espèce noble à la texture proche de celle du bar

Un gros filet pour découper à façon des pavés

Parfaitement paré et désarêté

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	481 Kj/ 115 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	19	
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	4.2	
dont Acides Gras	1	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	1.0	
Sodium (mg)	394	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 4.52

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

Origine pays de transformation : Turquie / Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Maigre	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : ES 12,023555/PO CE, ES 12.17634/PO CE

79811

Filet de maigre

avec peau, QSA, sous-vide



Dénomination légale de vente :

Filet de maigre avec peau, qualité sans arête, cru, surgelé

INGREDIENTS :

100% Maigre

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		
X	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 : Sous Vide

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 51 x l 40.400 x h 16.200

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 193.200

Nb d'UMC / couche : 6

Nb couches / palette : 11

Code EAN : 3220440199516

Nom du fournisseur : 103563 MORUBEL NV

Code douanier : 03048390

Zone de pêche : Elevé : Espagne

Mode de production : Elevage

Qualité sans arête

Nom latin : Argyrosomus regius

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 *