



DESCRIPTION :

Queue de cabillaud, enrobée de pâte à beignet et préfrite.



Calibre : 160/200 g
Conditionnement : 1 ct x 5,5 kg (28 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 :

Surgelé : Friteuse à 180°C durant 7 minutes environ. Four Air Pulsé à 200°C pendant 15 minutes environ. Décongelé : Décongeler en chambre froide positive durant 24H. Friteuse à 180°C durant 5 minutes environ. Four Air Pulsé à 200°C pendant 10 minutes environ.

LES PLUS PRODUITS :

Une découpe naturelle de cabillaud pour la restauration traditionnelle

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 180 g
Energie	785 Kj/ 188 Kcal	1413 Kj/ 338 Kcal
Protéines (g)	11	19.8
Glucides (g)	12.7	22.9
dont Sucres (g)	2.1	3.8
Matières grasses (g)	10.1	18.2
dont Acides Gras	0.8	1.4
Fibres alimentaires (g)	1.0	1.8
Sel (g)	0.70	1.3
Sodium (mg)	275.59	496
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 1.09

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 : /

Classification : Fréquence libre

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 : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Cabillaud	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 :
Queue de cabillaud qualité sans arête, en beignet, pré-frite, surgelée

INGREDIENTS :
Queue de cabillaud (Gadus Morhua) (61%), eau, huile de tournesol, chapelure (farine de blé, levure, sel, épices (curcuma, paprika)), farine de blé, farine de maïs, amidon modifié, dextrose, poudre à lever : E450 , E500, sel, gluten de blé, ail en poudre, stabilisant : gomme de guar, épaississant : gomme xanthane, amidon modifié de blé, fécule de pomme de terre, poivre.

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

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 33 x l 29 x h 19
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 186
Nb d'UMC / couche : 10
Nb couches / palette : 9
Code EAN : 3220440100048

Nom du fournisseur : 104091 LES ATELIERS DU GOUT OFFRANVILLE SU
Code douanier : 16041991

Zone de pêche : FAO - 21 / 27 ; Sous zone(s): FAO - 27.I / 27.II / 27.IV / 27.V / 27.VI / 27.VII / 27.VIII
Engin de pêche : Filets maillants et filets similaires
Mode de production : Sauvage
Qualité sans arête
Nom latin : Gadus morhua