

**Description :**

Portion formée basse pression 100% filets de colin d'Alaska nature, enrobée d'une pâte à beignet préfrite. Qualité sans arête. Surgelée individuellement. Simple congélation

Marque : 



Calibre : 100 g env.
Conditionnement : 1 ct x 5 kg (45 pc mini.)
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, mettre au four sec préchauffé à 190 °C et cuire le produit pendant 20 à 25 minutes jusqu'à atteindre une température de + 70°C à coeur du produit pendant 2 minutes. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes

LES PLUS PRODUITS :

Filésime, une nouvelle génération de découpes de poisson exclusive Sysco offrant des formes naturelles avec une texture et une saveur préservées, et un rangement facilité en bac GN. Forme filet préférée des chefs pour les poissons enrobés (enquête CHD expert auprès de 170 clients). Recette fish'n chips tendance par excellence, dorée et croustillante. Conforme à la norme AFNOR NF V45-074, simple congélation et technologie brevetée. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable par le MSC. Élaboré dans nos Ateliers du Goût en Normandie.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	717 Kj / 171 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	13	
Glucides (g)	15	
dont Sucres (g)	1.4	
Matières grasses (g)	6.5	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.8	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.8	
Sodium (mg)	315	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 2.00

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 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

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

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

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 emballer : FR 76.482.001 CE

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de colin d'Alaska qualité sans arête, en beignet, pré-frite, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

COLIN D'ALASKA (Theragra Chalcogramma) 57%, eau, chapelure (farine de BLE, levure, sel), huile de tournesol, farine de BLE, farine de maïs, amidon modifié de BLE, sel, GLUTEN de BLE, épaississant : gomme xanthane - gomme guar, amidon modifié de maïs, dextrose, ail en poudre, poudre à lever : carbonates de sodium, stabilisant : E450

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
☐	Œufs & 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
☒	Œufs & 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
Code EAN : 3220440188947

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.800 x l 26.200 x h 14.200
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 171.200
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 11

Code douanier : 16041995

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 : 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.