

70266

Coeur de filet de merlu blanc du Cap

sans peau, QSA, IQF, MSC

SM.1.6

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

2 morceaux de filets maximum, issus de découpe anatomique, sans peau, qualité sans arête, surgelé individuellement. Pêché en Atlantique Sud-Est. AFNOR NF V 045-74.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Afrique du Sud / Namibie

Marque : IBERICA DE CONGELADOS SA



Calibre : 115/135 g

Conditionnement - calibre : CT 5 KG

115/135 G

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 5.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire directement surgelé au four vapeur ou au four mixte, 12 à 15 minutes à 160°C.

LES PLUS PRODUITS :

Des pièces calibrées à +/- 10 g pour une bonne gestion du coût portion, Conforme norme AFNOR NF V 045-74,

Un produit surgelé individuellement, pour une utilisation fractionnée,

Des morceaux généreux taillés main au coeur du filet,

Une chair blanche qui allie saveur et fondant.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120g
Energie	324 Kj / 77 Kcal	389 Kj / 92 Kcal
Protéines (g)	15.8	18.96
Glucides (g)	<0.5	<0.6
dont Sucres (g)	<0.5	<0.6
Matières grasses (g)	1.5	1.8
dont Acides Gras Saturés (g)	0.3	0.36
Fibres alimentaires (g)	0	0
Sel (g)	0.6	0.72
Sodium (mg)	240	288
Calcium (mg)	-	-

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 : Poisson ou préparation à base de poisson

Dénomination légale de vente Portion de filets de merlu blanc du Cap 120g (Merluccius capensis / Merluccius paradoxus), sans peau, qualité sans arêtes, cru, surgelé

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique Sud-Est

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440070167

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 25 x l 18 x h 20

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 175

Nom du fournisseur : 103642 IBERICA DE CONGELADOS SA

Code douanier : 03047411

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Processus de congélation matière première : Simple 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.