

77510

Fish'n chips de poisson blanc préfrit MSC

QSA, IQF
SM.1.17


Au cœur de
l'alimentation
et du service


Description :

Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête enrobée d'une pâte à beignet pré-frite. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de...

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque : 

Calibre : 120 g env.
Conditionnement - calibre : CT 5 KG 120 G
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 :

Cuire au four : Sans décongélation préalable, placer le produit sur une plaque pendant 18 à 20 minutes à 180°C.

LES PLUS PRODUITS :

Alliance d'une chair de poisson respectée et d'une forme naturelle et régulière

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	873 Kj / 209 Kcal	1048 Kj / 251 Kcal
Protéines (g)	11.8	14.2
Glucides (g)	15.1	18.1
dont Sucres (g)	1.6	1.9
Matières grasses (g)	11.0	13.2
dont Acides Gras Saturés (g)	1.4	1.7
Fibres alimentaires (g)	1.1	1.3
Sel (g)	0.84	1.0
Sodium (mg)	330.71	397
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 1.07

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

Dénomination légale de vente Portion formée de filets de poisson qualité sans arête, en beignet, pré-frite, surgelée, à cuire.

INGREDIENTS :

Poisson blanc (57%), eau, chapelure (contient blé), huile de tournesol, farine de blé, farine de maïs, amidon modifié, dextrose, poudres à lever : E450- carbonates de sodium, sel, gluten de blé, ail en poudre, stabilisant : gomme guar, épaississant : gomme xanthane, amidon modifié de blé.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique/Océan Pacifique

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		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		Conformité normes QSA : Norme AFNOR (NF V 45-074)
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)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
X	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440055911

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 25.500 x l 39 x h 13

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 173

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041991

Zone de pêche : Colin Alaska : Pacif. ou Hoki de N-Z : Pacif ou Hoki de Patagonie : Atlant ou merlu blanc : Pacif

Qualité sans arête

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.