

**Description :**

Qualité sans arête, congelé individuellement. Portion cuite de filets de colin d'Alaska, enrobée d'une préparation à base de beurre concentré.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : CITE MARINE POISSON SURG

Calibre : 100 g
 Conditionnement - calibre : CT 6 KG 100 G
 Type de poids : Fixe
 Poids net de l'UMC (kg) : 6.000
 Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
 Unité de facturation : KG
 DLUO/DLC en jours : 540
 Etat du produit : Cuit

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Liaison froide : Après décongélation lente (24 heures, 0 à +4°C), en barquette, sans ajout de matière grasse, au four sec à 130°C sans préchauffage : 40 à 45 minutes.
 Liaison chaude : Sans décongélation préalable, sans ajout de matière grasse, au four sec préchauffé à 180°C : 10 à 12 minutes

LES PLUS PRODUITS :

Produit cuit adapté à la liaison froide et remise en température différé.
 90 % de poisson.
 Sans huile de palme, sans arôme artificiel.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	500 Kj / 119 Kcal	500 Kj / 119 Kcal
Protéines (g)	15.8	15.8
Glucides (g)	3.50	3.5
dont Sucres (g)	0.70	0.7
Matières grasses (g)	4.48	4.5
dont Acides Gras Saturés (g)	1.20	1.2
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.5
Sel (g)	0.65	0.7
Sodium (mg)	260	260
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 3.53

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

Dénomination légale de vente Portion de filets de colin d'Alaska, qualité sans arête, enrobée d'une préparation à base de beurre concentré, cuite, surgelée

INGREDIENTS :

Filets de colin d'Alaska 90% Préparation à base de beurre concentré 10% : farine de blé, huile de colza, beurre concentré 1.65%, dextrose, sel.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : 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		
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		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							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	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 de l'UMC : 3492500047222

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.500 x l 29.500 x h 16.600

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 181

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 22.255.001 CE

Nom du fournisseur : 100670 CITE MARINE POISSON SURG

Code douanier : 16041995

Zone de pêche : FAO 61, 67 - Pacifique nord

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra chalcogramma

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.