

77893

Portion de colin d'Alaska saveur sauce tartare MSC

QSA, IQF
SM.1.23

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Portion de colin d'Alaska qualité sans arête nappée d'une sauce saveur tartare à base de chapelure citronnée, échalote et ciboulette. IQF. Simple congélation.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque :

Calibre : 125 g env.
Conditionnement - calibre : CT 5 KG 125 G ENV
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 : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Surgelé : Cuire au four sec à 200°C durant 10 à 12 minutes environ. Décongelé : Cuire au four sec à 200°C durant 8 minutes environ.

LES PLUS PRODUITS :

Une déclinaison de l'incontournable pavé bordelaise

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	688 Kj / 165 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	12	
Glucides (g)	6.4	
dont Sucres (g)	0.8	
Matières grasses (g)	10	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.8	
Fibres alimentaires (g)	0.6	
Sel (g)	0.85	
Sodium (mg)	334.65	
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 1.20

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

Dénomination légale de vente Portion crue, surgelée de filets de colin d'Alaska qualité sans arête recouverte d'une sauce (29%) saveur tartare, à cuire

INGREDIENTS :

Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) (70%), margarine (huile de colza, eau, sel, émulsifiant : E471, correcteur d'acidité : acide citrique), chapelures (farine de blé, levure, sel, poudre levante : E503), échalote, ciboulette, jus concentrés de citron et d'orange, pulpes de citron, acidifiant : acide citrique, extrait de citron, arôme sauce tartare (0,5%), sel.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Pacifique Nord-Est ou Nord-Ouest

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	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 : 3220440100062

PALETTISATION :

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

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 158

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041991

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Ouest et/ou Pacifique Nord Est

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.