

77824

Pépîte de filets de colin d'Alaska pré-frite MSC

QSA, IQF
SM.1.16

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Morceaux de filets de colin d'Alaska enrobés d'une fine pâte à beignet pré-frite.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque :



Calibre : 18/31 g

Conditionnement - calibre : CT 96 PC 18/31 G

Infos complémentaires : Conditionnement Vrac

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 3.000

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 directement surgelé jusqu'à 65°C à coeur : En friteuse : 3 à 4 minutes à 180/190°C. Au four : 12/15 minutes environ à 180/200°C.

LES PLUS PRODUITS :

Un nuggets plein filet conforme au GEMRCN

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 24 g
Energie	634 Kj / 151 Kcal	152 Kj / 36 Kcal
Protéines (g)	13.6	3.3
Glucides (g)	9.7	2.3
dont Sucres (g)	2.0	0.5
Matières grasses (g)	6.4	1.5
dont Acides Gras Saturés (g)	0.7	0.2
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	1.08	0.3
Sodium (mg)	425.2	102
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 2.13

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 Morceaux de filets de Colin d'Alaska en beignet, pré-frits, surgelés, à cuire

INGREDIENTS :

Morceaux de filets de Colin d'Alaska (Theragra chalcogramma) MSC (77%), eau, huile de tournesol, farine de blé, gluten de blé, farine de maïs, sel, amidon modifié, dextrose, poudre à lever (E450 - E500), ail en poudre, stabilisant : gomme guar, épaississant : gomme xanthane.

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 : 3220440157165

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 32 x l 26.500 x h 9

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 152.600

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041210

Zone de pêche : Colin alaska : Pacifique Nord Ouest et/ou Pacifique Nord Est

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.