

77421

Portion de filets de colin d'Alaska MSC

QSA, IQF
SM.1.3

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Portion nature de colin d'Alaska sans arête conforme à la norme AFNOR NF V45-074 (100% filet de poisson et sans polyphosphate). Elaboré à partir d'une matière première 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 : 365
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au court bouillon pendant 15 à 20 min ou poêlé au beurre pendant 10 min environ.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 125 g
Energie	314 Kj / 74 Kcal	393 Kj / 93 Kcal
Protéines (g)	17	21.3
Glucides (g)	0.0	
dont Sucres (g)	0.0	
Matières grasses (g)	0.8	1.0
dont Acides Gras Saturés (g)	0.0	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.25	0.3
Sodium (mg)	98.43	123
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 21.25

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 nature de filets de Colin d'Alaska, qualité sans arête, crue, surgelée

INGREDIENTS :

100% Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) - Pêché en Océan Pacifique - Zone FAO 67.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Pacifique Nord-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		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
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440079283

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 31 x l 11.800 x h 18

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 159

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 03047500

Zone de pêche : Colin d'Alaska : Pacifique Nord Est

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra chalcogramma

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.