

75151

# Cube de filets de poisson blanc MSC

QSA, IQF  
SM.1.7
**Sysco**  
 Au cœur de  
 l'alimentation  
 et du service


## Description :

Qualité sans arête, surgelé individuellement.

 Origine Pays de transformation/conditionnement :  
 France

 Marque : **Sysco**  
**Essentials**

**Calibre :** 25 g env.  
**Conditionnement - calibre :** CT 6 KG 25 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 :** 720  
**Etat du produit :** Cru

## MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation : - cuire en bac gastronorme au four vapeur 100°C ou en four mixte à 160°C pendant 6 minutes. - poêle ou sauteuse, dans un mélange beurre/huile, cuire les portions 5 à 10 minutes à feu doux.

## LES PLUS PRODUITS :

Petit grammage à adapter à l'âge des convives. Maîtrise du coût portion. Conforme norme Afnor NF V045-74.

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 125 g
<b>Energie</b>	<b>287 Kj / 68 Kcal</b>	<b>359 Kj / 85 Kcal</b>
<b>Protéines (g)</b>	16.9	21.1
<b>Glucides (g)</b>	0.1	0.1
<b>dont Sucres (g)</b>	0	
<b>Matières grasses (g)</b>	0.5	0.6
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.1	0.1
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	-	
<b>Sel (g)</b>	0.25	0.3
<b>Sodium (mg)</b>	100	125
<b>Calcium (mg)</b>	-	

Rapport P/L : 33.80

**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 poisson blanc qualité sans arête, crue, surgelée

## INGREDIENTS :

100 % Filets de Colin d'Alaska\* (Theragra chalcogramma.) \* Pêché au chalut.

75151

**Cube de filets de poisson blanc MSC**

QSA, IQF

**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							
X	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	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

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650751516

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 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 : 03047500

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 : Double congélation

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.