

36786

Filet découpé de hoki de Nouvelle-Zélande MSC

sans peau, QSA, IQF

SM.1.4

Sysco
 Au cœur de
 l'alimentation
 et du service
**Description :**

Filet découpé de hoki, sans peau, qualité sans arête, congelé individuellement. Simple congélation

Origine Pays de transformation/conditionnement :

Chine

Marque : NORDIC SEAFOOD

**Calibre :** 120/140 g**Conditionnement - calibre :** CT 5 KG

100/140 G

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 :** 720**Etat du produit :** Cru**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation éventuelle en chambre froide positive. Cuire au four vapeur, en sauteuse ou au court-bouillon.

LES PLUS PRODUITS :

Chair ferme et moelleuse.

Calibre régulier.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	282 Kj / 67 Kcal	338 Kj / 80 Kcal
Protéines (g)	13.5	16.2
Glucides (g)	<0.5	
dont Sucres (g)	<0.5	
Matières grasses (g)	1.48	1.8
dont Acides Gras Saturés (g)	<0.5	
Fibres alimentaires (g)	< 0.5	<0.6
Sel (g)	0.18	0.2
Sodium (mg)	74	89
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 9.12**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** Pavé de hoki de Nouvelle-Zélande, qualité sans arêtes, sans peau, cru, surgelé**INGREDIENTS :**

100% Pavé de hoki Nouvelle-Zélande (Macrurus novaezelandiae), qualité sans arête.

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)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Congelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440152962

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30.600 x l 35.400 x h 11.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 168.400

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 13

Estampille sanitaire / Code emballer : 4403/02002

Nom du fournisseur : 102056 NORDIC SEAFOOD

Code douanier : 03047950

Zone de pêche : FAO 81 - Pacifique sud-ouest

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Macruronus novaezelandiae

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

Produit sans sel ajouté

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.