

77378

**FILETÉ poisson blanc crumble MSC**QSA, IQF  
SM.1.20**Sysco**  
Au cœur de  
l'alimentation  
et du service**Description :**

Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête (73%) nappée d'une sauce fromagère et saupoudrée d'un savoureux biscuit crumble salé et croustillant. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
France



**Marque :**

**Calibre :** 115 g env.**Conditionnement - calibre :** CT 5.5 KG

115 G ENV

**Infos complémentaires :** 115g env.**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.500**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 :**

Mettre sur plaque au four sec directement surgelé et cuire à 190°C pendant 15 minutes environ.

**LES PLUS PRODUITS :**

Alliance d'une chair de poisson respectée et d'une forme naturelle & régulière

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 115 g
<b>Energie</b>	658 Kj / 157 Kcal	757 Kj / 181 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	14.3	16.4
<b>Glucides (g)</b>	9.5	10.9
<b>dont Sucres (g)</b>	1.8	2.1
<b>Matières grasses (g)</b>	6.5	7.5
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	2.3	2.6
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1.6	1.8
<b>Sel (g)</b>	0.53	0.6
<b>Sodium (mg)</b>	208.66	240
<b>Calcium (mg)</b>	0	

**Rapport P/L :** 2.20

**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 :** 4/20 mini**Classification :** Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

**Dénomination légale de vente** Portion formée de filets de poisson blanc, saupoudrée d'un crumble salé au fromage, aromatisé, crue, surgelée, à cuire

**INGREDIENTS :**

Poisson blanc qualité sans arête (73%), préparation pour crumble (11%) (chapelure de blé, farine de blé, huile de tournesol oléique, maltodextrine, poudre au beurre (beurre, maltodextrine, protéines de lait), sel, poivre blanc), eau, emmental (2,2%), margarine (huile de colza, eau, émulsifiant : E471, sel, correcteur d'acidité : acide citrique), semoule de blé dur, huile de colza, fibre de blé, arôme naturel (contient lait, gluten de blé), bouillon de légumes légumes et jus de cuisson de légumes, (carotte, poireau, oignon, ail), sel, huile de tournesol, extraits d'épice et plantes aromatiques, sucre, lactose et protéine de lait, sel, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane.

**GARANTIES :**

**Mat. Première principale (origine) :** Océan Atlantique Sud-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		Conformité normes QSA : Norme AFNOR (NF V 45-074)
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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	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 :** 3220440055928

**PALETTISATION :**

**Dimensions carton en cm :** L 39 x l 25.500 x h 12.800

**Longueur Palette en cm :** 120

**Largeur Palette en cm :** 80

**Hauteur Palette en cm :** 155.800

**Nb d'UMC / couche :** 9

**Nb couches / palette :** 11

**Stampille sanitaire / Code emballer :** FR 76.482.001 CE

**Code douanier :** 16041991

**Zone de pêche :** Hoki Patagonie : Atlantique Sud Ouest ou Hoki Nouvelle Zélande : Atlantique Sud Ouest

**Mode de production :** Sauvage

**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.