

76317

Fileté colin d'Alaska au cheddar fondu préfrit MSC

QSA, IQF

sm.1.12

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Portion formée de filet de colin d'Alaska, sauce au cheddar fondu, pané, préfrit. Qualité sans arête. Simple congélation et surgelé individuellement.

Marque :

Classic**Calibre :** 130 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg (35 pc 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 :** 540**Etat du produit :** Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, mettre au four sec préchauffé à 190 °C et cuire le produit pendant 15-20 minutes jusqu'à atteindre une température de + 70°C à coeur du produit pendant 2 minutes. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes.

LES PLUS PRODUITS :

La saveur et le fondant du cheddar associés à une chapelure très croustillante

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 130 g
Energie	877 Kj / 210 Kcal	1140 Kj / 273 Kcal
Protéines (g)	11	14.3
Glucides (g)	15	19.5
dont Sucres (g)	2.4	3.1
Matières grasses (g)	12	15.6
dont Acides Gras Saturés (g)	2.1	2.7
Fibres alimentaires (g)	0.9	1.2
Sel (g)	1	1.3
Sodium (mg)	407	529
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.92

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 : 2/20 maxi

Classification : Plats protidiétiques ayant un P/L <= 1

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Conformité normes QSA : Qualité sans arête norme AFNOR

Nutriscore_C

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Colin d'Alaska	Océan Pacifique
Farine (Blé)	Union européenne / non Union européenne
Cheddar (Lait)	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de colin d'Alaska MSC, qualité sans arête, recouverte d'une préparation (21,8%) à base de cheddar fondu râpé aromatisé et fromage fondus, aromatisée, panée, pré-frite, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

COLIN D'ALASKA (Theragra chalcogramma) 43%, eau, chapelure (farine de BLE, sel, dextrose, levure, huile de colza), huile de tournesol, farine de BLE, CHEDDAR fondu râpé aromatisé (4,1% [CHEDDAR 1,4%, FROMAGES 1,3%, eau, BEURRE, amidons modifiés, protéines de LAIT, sel de fonte : citrates de sodium, gélifiant : carraghénanes, arôme, sel, colorant E160b(i)], FROMAGE fondu 3,9% (FROMAGES 1,1%, eau, BEURRE, amidons modifiés de pomme de terre et de maïs, LAIT écrémé en poudre, sel de fonte : citrates de sodium, gélifiant : carraghénanes, sel), huile de colza, amidons modifiés de maïs et de BLE, GLUTEN de BLE, épaississants : gomme xanthane - méthylcellulose, arôme naturel (contient LAIT, BLE), colorants : extrait de paprika - caroténoïdes, sel.

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"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

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 : 3220440150807

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 26 x h 14
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 169
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 11

Code douanier : 16041991

Zone de pêche : FAO 67 - Pacifique nord-est

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra chalcogramma

Processus de congélation matière première : Simple congélation terre

Recette sans porc

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.