

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.

Marque :



**Calibre :** 125 g env.  
**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg (38 pc mini.)  
**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 :

SANS DECONGELATION : 1/ cuire au court-bouillon pendant 15 à 20 mn jusqu'à 65°C à coeur ou 2/ poêler au beurre pendant 10 mn environ, cuire jusqu'à 65°C à coeur

## 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

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\_A

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Colin d'Alaska	Océan Pacifique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

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.

## 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							
<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 : Surgelé  
 T° de conservation (°C) : Maxi -18  
 Mode conservation/présentation : IQF  
 Code EAN : 3220440079283

### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40.200 x l 26.200 x h 14.800  
 Longueur Palette en cm : 120  
 Largeur Palette en cm : 80  
 Hauteur Palette en cm : 133.400  
 Nb d'UMC / couche : 21  
 Nb couches / palette : 8

Code douanier : 03047500

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

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.