

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.

— Sysco —
Essentials

Marque :



Calibre : 25 g env.

Conditionnement : 1 ct x 6 kg (220 pc mini.)

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 : 365

Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, cuire au four vapeur 6 minutes à 100°C au four mixte 6 minutes à 160°C jusqu'à 70°C à cœur.

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 g
Energie	287 Kj / 68 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	17	
Glucides (g)	0.1	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.5	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.1	
Fibres alimentaires (g)	0.5	
Sel (g)	0.25	
Sodium (mg)	100	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 34.00

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 *
Poissons blanc	Océan Pacifique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

75151

Cube de filets de poisson blanc MSC

QSA, IQF

Dénomination légale de vente : Portion de filets de poisson blanc qualité sans arête, crue, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

100% Poisson blanc

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"/>	
<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 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 : 3308650751516

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 : 03047500

Zone de pêche : FAO - 61/ 67/ 81

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra Chalcogramma ou Macruronus novaezelandiae ou Merluccius productus

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.