

77424

Pavé de saumon oseille pané préfrit

QSA, IQF

sm.1.10

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Pavé de saumon sauvage nappé d'une sauce à l'oseille, enrobé d'une panure pré-frite et croustillante.

— Sysco —
Essentials

Marque :

**Calibre :** 140 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg (33 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 :** 540**Etat du produit :** Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Dans un four préchauffé cuire sans décongélation préalable, placer les pavés sur une plaque et les cuire 23 à 25 minutes à 190°C jusqu'à 70°C à coeur

LES PLUS PRODUITS :

Association traditionnelle & croustillante

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 140 g
Energie	914 Kj / 219 Kcal	1280 Kj / 307 Kcal
Protéines (g)	11.0	15.4
Glucides (g)	15	21.0
dont Sucres (g)	3.2	4.5
Matières grasses (g)	12	16.8
dont Acides Gras Saturés (g)	3.1	4.3
Fibres alimentaires (g)	1.3	1.8
Sel (g)	0.66	0.9
Sodium (mg)	259.84	364
Calcium (mg)	0	

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 protidiques 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 *
Saumon	Océan Atlantique / Océan Pacifique
Farine (Blé)	Union européenne / non Union européenne
Oseille	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 de filets de Saumon rose du Pacifique, qualité sans arête, enrobée d'une sauce à l'oseille 30%, panée, pré-frite, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

SAUMON rose du Pacifique (*Onchorhynchus gorboscha*) 36%, eau, chapelure [farine de BLE, levure, épices (paprika, curcuma), sel], farine de BLE, huile de tournesol, huile de colza, oseille 2,1%, CREME stérilisée UHT (CREME, stabilisant : carraghénanes), vinaigre d'alcool, amidon modifié de maïs, amidon modifié de BLE, oignon, sel, épaississant : gomme xanthane - E401 - gomme guar, GLUTEN de BLE, OEUF entier, sucre, colorant : extrait de paprika - caroténoïdes, poivre blanc

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 3220440079504

Code douanier : 16042010

Zone de pêche : FAO - 61 / 67 / 71 / 77 / 81 / 87 / 88

Mode de production : Sauvage

Nom latin : *Onchorhynchus gorboscha*

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.800 x l 26.200 x h 14.400

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 173.400

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 11

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.