

77404

Filet découpé de cabillaud

sans peau, QSA, IQF

sm.1.1

**Description :**

Filet à la chair blanche et floconneuse paré puis portionné en pavé et queues sans peau et sans arête.



Marque : NOWACO

Calibre : 120/140 g**Conditionnement :** 1 ct x 38 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 :** 720**Etat du produit :** Cru**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide et travailler comme un produit frais.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 130 g
Energie	304 Kj / 72 Kcal	395 Kj / 94 Kcal
Protéines (g)	18	23.4
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.7	0.9
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.7	0.9
Sodium (mg)	276	359
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 25.71**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

Nutriscore_A

Origine pays de transformation : Union européenne / non Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Cabillaud	Océan Atlantique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : LT 21-35 EB, 3700/02924

77404

Filet découpé de cabillaud

sans peau, QSA, IQF



Dénomination légale de vente : Portion de cabillaud sans peau, sans arêtes, surgelé

INGREDIENTS :

100% Cabillaud

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 : 3220440069949

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 13
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 132

Nom du fournisseur : 103309 NOWACO
Code douanier : 03049525

Zone de pêche : FAO 27 - Atlantique Nord-Est
Engin de pêche : Chaluts / Lignes et hameçons
Mode de production : Sauvage
Qualité sans arête
Nom latin : Gadus morhua
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.