

76519

**Fileté poisson blanc au basilic MSC**

QSA, IQF

sm.1.20

**Sysco**  
 Au cœur de  
 l'alimentation  
 et du service
**Description :**

Portion formée de filets de poisson blanc, qualité sans arête, marinade d'huile d'olive, basilic, citron.  
Simple congélation.

Marque :

Classic

**Calibre :** 130 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg (36 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 :** Cru**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sans décongélation préalable, mettre au four humide (30%) préchauffé à 180 °C et cuire le produit pendant 15 à 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 :**

Un procédé exclusif imitant la forme d'un filet naturel et garantissant un calibrage précis ainsi qu'une texture de pois.

Un produit transformé en France, dans notre atelier de production d'Offranville.

Matière première issue d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Elaboré à partir d'une matière première simple congélation.

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 130 g
Energie	352 Kj / 84 Kcal	458 Kj / 109 Kcal
Protéines (g)	14	18.2
Glucides (g)	0.7	0.9
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	3.0	3.9
dont Acides Gras Saturés (g)	0.4	0.5
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.53	0.7
Sodium (mg)	212	276
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 4.67

**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 *
Poisson blanc	Océan Atlantique / Océan Pacifique
Basilic	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 poisson blanc MSC, qualité sans arête, assaisonnée (8%) au basilic et fumet de poisson aromatisé, crue, surgelée, à cuire.

## INGREDIENTS :

POISSON BLANC 91%, eau, huile d'olive vierge extra, basilic 0,6%, huile de colza, fumet de POISSON aromatisé en poudre [sel, POISSON en poudre, arômes naturels (contient POISSON), plante aromatique, saccharose, maltodextrine, huile de tournesol], sel, jus concentré de citron, sucre, pulpe de citron, correcteur d'acidité : acide citrique, arôme naturel, épaississant : gomme xanthane, jus concentré d'orange, extrait de citron.

## 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 checked="" 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 checked="" 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 :** 3220440055614

### PALETTISATION :

**Dimensions carton en cm :** L 40 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

**Code douanier :** 16041991

**Zone de pêche :** FAO 61/67/81

**Engin de pêche :** Chaluts

**Mode de production :** Sauvage

**Qualité sans arête**

**Nom latin :** Theragra chalcogramma ou Macrurus novaezelandiae

**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.*