

**Description :**

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



Marque :

Classic

**Calibre :** 150 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg (30 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 :**

Sans décongélation préalable, mettre au four sec préchauffé à 190 °C et cuire le produit pendant 25 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 :

Portion formée de filets de poisson blanc (36%) qualité sans arête, nappée d'une sauce à la tomate et enrobée d'une fine chapelure pré-frite et croustillante. Qualité sans arête et surgelée individuellement. La portion est appelée filete, car formée à basse pression selon un procédé exclusif alliant un calibrage précis, une texture de poisson préservée et reproduisant une forme naturelle de filet.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	636 Kj / 151 Kcal	954 Kj / 227 Kcal
Protéines (g)	8.9	13.4
Glucides (g)	18	27.0
dont Sucres (g)	3.8	5.7
Matières grasses (g)	4.5	6.8
dont Acides Gras Saturés (g)	0.5	0.8
Fibres alimentaires (g)	1.5	2.3
Sel (g)	0.99	1.5
Sodium (mg)	390	585
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 1.98

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 : 3/20 maxi

Classification : Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

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 *
Poisson blanc	Océan Atlantique / Océan Pacifique
Tomate	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, garni d'une sauce 27% à la tomate, panée, pré-frite surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

POISSON blanc 38%, pulpe de tomate 20% (tomate, jus de tomate, acidifiant : acide citrique), chapelure (farine de BLE, levure, épices (paprika, curcuma), sel), huile de tournesol, eau, farine de BLE, purée de tomate 3,3%, oignon, amidon modifié de maïs, amidon modifié de BLE, huile de colza, sel, épaississants : gomme xanthane - méthylcellulose, GLUTEN de BLE, sucre, basilic, ail, gélifiant : carraghénanes

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 checked="" 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 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 : 3220440055706

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 27 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 : 16041991

Zone de pêche : FAO - 61 / 67

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.