

77317

Fileté poisson blanc à l'emmental MSC

QSA, IQF

sm.1.21

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Portion formée de filet de poisson blanc qualité sans arête, béchamel à l'emmental. Élaboré à partir d'une matière première simple congélation.

— Sysco —

Marque :

Classic

**Calibre :** 125 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 6,2 kg (48 pc mini.)**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 6.200**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 :

Déposer les poissons sur plaque et cuire sans décongélation préalable à 200°C pendant 15/20 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

Alliance d'une chair de poisson respectée et d'une forme naturelle & régulière

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 125 g
Energie	495 Kj / 118 Kcal	619 Kj / 148 Kcal
Protéines (g)	15	18.8
Glucides (g)	1.9	2.4
dont Sucres (g)	0.9	1.1
Matières grasses (g)	5.6	7.0
dont Acides Gras Saturés (g)	1.8	2.3
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.63	0.8
Sodium (mg)	251.97	315
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 2.68

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
Emmental (Lait)	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 crue, de filets de poisson blanc, qualité sans arête**, nappée d'une sauce à l'emmental (29%), aromatisée, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

POISSON blanc 70%, eau, EMMENTAL, huile de colza, LAIT écrémé en poudre, amidon modifié de maïs, blanc d'OEUF en poudre, sel, arôme naturel (contient BLE, LAIT), épaississant : E401, gélifiant : carraghénanes

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" 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 checked="" 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 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 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 : 3220440004957

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 - 41 / 61 / 67 / 81

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra chalcogramma / Macruronus novaezelandiea / Macruronus magelanicus / Merluccius productus

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.