



# FICHE TECHNIQUE PRODUITS DE LA MER

## Portion de julienne plein filet SPSA

### IDENTIFICATION PRODUIT

**Descriptif produit :** Produit frais. Portion issue de lingue franche (Molva molva), sans peau, sans arrêtes. Absence d'hématomes. Conditionné en barquette sous atmosphère protectrice. Garanti jamais congelé.

**Dénomination réglementaire :** Molva molva

Date de création : 09/02/2022

Date de révision : 20/02/2024

Fiche technique : FT-41

Origine :	Pêché en Atlantique Nord-Est
Etat	Cru
DLC totale :	7 jours
Conservation :	Entre 0 et 2 °C
Conservation après ouverture :	A consommer rapidement après ouverture



### Données logistiques :

Code article	Calibre	Conditionnement	Colisage
192122	21 pièces min de 90g +/- 10g	barquette sous atmosphère modifiée de 2kg	Colis de 2 bq x 2KG
192121	15 pièces min de 130g +/- 10g		

### COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** 100% JULIENNE (Molva molva)

**Liste des allergènes :** Poisson

**Matière première :** Julienne

**Absence de composants spécifiques :** Sans sel ajouté, sans sucre ajoutés, sans polyphosphates ajoutés, non étiqueté OGM, sans ingrédients ionisés

### Valeurs nutritionnelles pour 100g :

KJ	343
KCAL	80,80
Matières grasses (g)	0,44
Dont acides gras saturés (g)	0,11
Glucides (g)	0
Dont sucres (g)	0,5
Fibres (g)	0
Protéines (g)	19,20
Sel (g)	0,26

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Produit de la mer contenant plus de 70% de poisson	Sans limite de fréquence

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- Respect des critères FCD
- Conforme au règlement CE 2073/2005
- Conforme au règlement CE 1881/2006

### CONSEILS ET ATOUTS

#### Conseils :

Produit prêt à cuire, pas de rinçage, apportez la suite culinaire désirée à cuisson

Four sec ou vapeur, papillote, poêler, pocher

#### Atouts :

Praticité et gain de temps: pas de perte, des portions prêtes à cuire, praticité de stockage

Maitrise du coût portion: des grammages et caractéristiques adaptés aux enfants (scolaire et santé), sans peau, sans arêtes

Répond aux critères du GEMRCN