



# FICHE TECHNIQUE PRODUITS DE LA MER

## Portion de cabillaud plein filet SPSA

### IDENTIFICATION PRODUIT

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

**Dénomination réglementaire :** *Gadus morhua*

Date de création : 09/02/2022  
Date de révision : 13/02/2024  
Fiche technique : FT-39

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
182119	21 pièces min de 90g +/- 10g	barquette sous atmosphère modifiée de 2kg	Colis de 2 bq x 2KG
182150	15 pièces min de 130g +/- 10g		

### COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : 100% CABILLAUD ( *Gadus morhua*)

Liste des allergènes : Poisson

Matière première : Cabillaud

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

### Valeurs nutritionnelles pour 100g :

KJ	329
KCAL	77,6
Matières grasses (g)	0,57
Dont acides gras saturés (g)	0,1
Glucides (g)	0
Dont sucres (g)	0
Fibres (g)	0
Protéines (g)	18,1
Sel (g)	0,23

### 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