



# FICHE TECHNIQUE BON & ENGAGÉ

## Portion de lieu noir plein filet SPSA MSC



### IDENTIFICATION PRODUIT

**Descriptif produit :** Produit frais. Portion issue de lieu noir (*Pollachius virens*), sans peau, sans arrêtes. Absence d'hématomes. Conditionné en barquette sous atmosphère protectrice. Garanti jamais congelé. Issue pêche MSC

Date de création : 09/02/2022  
Date de révision : 20/02/2024  
Fiche technique : FT-37

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
224326	27 pièces min de 70g +/- 10g	barquette sous atmosphère modifiée de 2kg	Colis de 2 bq x 2KG
224328	21 pièces min de 90g +/- 10g		
224329	17 pièces min de 110g +/- 10g		
201888	15 pièces min de 130g +/- 10g		
224390	13 pièces min de 150g +/- 10g		
277120	11 pièces min de 180g +/- 10g		

### COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : 100% LIEU NOIR ( *Pollachius virens* )

Liste des allergènes : Poisson

Matière première : Lieu noir issu d'une pêcherie certifiée MSC

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

#### Valeurs nutritionnelles pour 100g :

KJ	350
KCAL	82,5
Matières grasses (g)	0,80
Dont acides gras saturés (g)	0,15
Glucides (g)	0
Dont sucres (g)	0
Fibres (g)	0
Protéines (g)	18,80
Sel (g)	0,20

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 arête

Répond aux critères du GEMRCN



MSC-C-51378

Pêche durable selon le référentiel  
MSC. [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)