

**Description :**

Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête (73% rapporté au produit fini) enrobée d'une chapelure croustillante et cuite. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de...

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
France



**Marque :** 

**Calibre :** 120 g env.  
**Conditionnement – calibre :** CT 5 KG 120 G ENV  
**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 :** Cuit

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sans décongélation préalable, placer le FILETE poisson pané cuit à cœur sur une plaque et passer au four à 200°C pendant 15 à 20 minutes. En utilisation en liaison froide, après décongélation en chambre froide, réchauffer, en barquette ouverte, le FILETE au four à 130°C pendant 30 minutes environ.

**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 120 g |
| Energie                         | 636 Kj / 151 Kcal | 763 Kj / 181 Kcal     |
| Protéines (g)                   | 14.3              | 17.2                  |
| Glucides (g)                    | 11.8              | 14.2                  |
| dont Sucres (g)                 | 1.1               | 1.3                   |
| Matières grasses (g)            | 5.1               | 6.1                   |
| dont Acides Gras Saturés (g)    | 0.6               | 0.7                   |
| Fibres alimentaires (g)         | 0.5               | 0.6                   |
| Sel (g)                         | 0.87              | 1.0                   |
| Sodium (mg)                     | 342.52            | 411                   |
| Calcium (mg)                    | 0                 |                       |

**Rapport P/L :** 2.80

**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

**Dénomination légale de vente :** Portion formée de filets de poisson QSA, panée, cuite, surgelée

**INGREDIENTS :**

Poisson blanc (73%), farine de blé, eau, huile de tournesol, amidon transformé de blé, gluten de blé, épaississant : gomme xanthane, levure, sel, épices (curcuma, paprika), colorants : extrait de paprika - extrait de curcuma. Peut contenir des traces de : fruits à coques, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri et moutarde.

**GARANTIES :**

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

**Microbiologie :** Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

| Germes                  | Conformité / Norme                                                                                               |                                                           |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Flore aérobie 30°C      | Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022 | Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003 |
| Flore lactique          |                                                                                                                  |                                                           |
| Rapport Flore/Lactique  |                                                                                                                  |                                                           |
| Levures Moisissures     |                                                                                                                  |                                                           |
| Entérobactéries         |                                                                                                                  |                                                           |
| Coliformes 30°C         |                                                                                                                  |                                                           |
| Escherichia coli        |                                                                                                                  |                                                           |
| ASR 46°C                |                                                                                                                  |                                                           |
| Staphylocoques coag +   |                                                                                                                  |                                                           |
| Clostridium perfringens |                                                                                                                  |                                                           |
| Listeria monocytogenes  |                                                                                                                  |                                                           |
| Bacillus cereus         |                                                                                                                  |                                                           |
| Salmonella              |                                                                                                                  |                                                           |
| Pseudomonas             |                                                                                                                  |                                                           |

**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"/>            | Sans Allergène Majeur             |
| <input checked="" type="checkbox"/>                | Poisson & dérivés | <input type="checkbox"/>            | Graines de sésame & dérivés    | <input type="checkbox"/>            | Moutarde (graines & dérivés)     | <input type="checkbox"/>            |                                   |
| 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

Adapté à la liaison froide

Code EAN de l'UMC : 3220440055997

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25.500 x h 13

Longueur Palette en cm : 1200

Largeur Palette en cm : 800

Hauteur Palette en cm : 1580

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041991

Zone de pêche : Hoki Filet : Pacif. SO ou Hoki NZ : Pacif. SO ou Hoki Patagonie : Atlant. SO ou Colin Alaska : Pacif. NE

Qualité sans arête

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.