

**Description :**

Portion formée basse pression 100% filets de colin d'Alaska nature, enrobée d'une pâte à beignet préfrite puis cuite. Qualité sans arête. Surgelée individuellement. Simple congélation



 Marque : **Classic**

**Calibre :** 50 g env.

**Conditionnement :** 1 ct x 5,5 kg (95 pc mini.)

**Type de poids :** Fixe

**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.500

**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT

**Unité de facturation :** KG

**DLUO/DLC en jours :** 540

**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 72h entre 0°C et 4°C

**Etat du produit :** Cuit
**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

1) Sans décongélation préalable réchauffer au four sec préchauffé à 190°C pendant 10min environ jusqu'à 65°C à coeur. 2) utilisation en liaison froide : mettre à décongeler à 0-3°C pendant 72h maximum, puis réchauffer en barquette ouverte en cellule à 120°C pendant 25 minutes environ, jusqu'à 65°C à coeur.

**LES PLUS PRODUITS :**

Filésime, une nouvelle génération de découpes de poisson exclusive Sysco offrant des formes naturelles avec une texture et une saveur préservées, et un rangement facilité en bac GN. Forme de filet, la forme préférée par les clients sur les poissons enrobés (enquête CHD expert auprès de 170 clients). Produit cuit pour une utilisation en liaison Froide. Petit grammage particulièrement adapté aux cuisines centrales ou menus enfant, ou encore en tapas ou en snacking. Conforme à la norme AFNOR NF V45-074, simple congélation et technologie brevetée. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable.

**NUTRITION :**

| Valeurs nutritionnelles moyenne     |                   |                      |
|-------------------------------------|-------------------|----------------------|
|                                     | Pour 100 g        | A la portion de 50 g |
| <b>Energie</b>                      | 688 Kj / 165 Kcal | 344 Kj / 83 Kcal     |
| <b>Protéines (g)</b>                | 11.3              | 5.7                  |
| <b>Glucides (g)</b>                 | 15                | 7.5                  |
| <b>dont Sucres (g)</b>              | 0                 |                      |
| <b>Matières grasses (g)</b>         | 6.6               | 3.3                  |
| <b>dont Acides Gras Saturés (g)</b> | 1.1               | 0.6                  |
| <b>Fibres alimentaires (g)</b>      | 2.4               | 1.2                  |
| <b>Sel (g)</b>                      | 0.8               | 0.4                  |
| <b>Sodium (mg)</b>                  | 315               | 158                  |
| <b>Calcium (mg)</b>                 |                   |                      |

**Rapport P/L :** 1.71

**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 :** 3/20 maxi

**Classification :** Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

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

**Origine pays de transformation :** France

| Ingrédients principaux primaires | Origines *                              |
|----------------------------------|---|
| Colin d'Alaska                   | Océan Pacifique                         |
| Farine (Blé)                     | 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 de filets de poisson qualité sans arête, en beignet, cuite, surgelée

**INGREDIENTS :**

Colin d'Alaska (Theragra Chalgramma) 60% poisson, eau, chapelure (contient du blé), huile de tournesol, farine de blé, farine de maïs, amidons modifiés de blé et de maïs, dextrose, poudre à lever : E450-E500, sel, gluten de blé, ail en poudre, stabilisant : gomme guar, épaississant : gomme xanthane.

**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"/>            | Sans traces possibles d'allergène |
| <input type="checkbox"/>            | Poisson & dérivés | <input checked="" type="checkbox"/> | Graines de sésame & dérivés    | <input checked="" type="checkbox"/> | Moutarde (graines & dérivés)     | <input type="checkbox"/>            |                                   |

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3220440188954

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26.500 x h 14

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 169

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 11

Code douanier : 16041995

Zone de pêche : FAO - 61 / 67 / 71 / 77 / 81 / 87 / 88

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra chalcogramma

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.