

**DESCRIPTION :**

Filet découpé décabillaud sans peau, qualité sans arête, IQF, simple congélation. Pêché en Océan Atlantique.

**Calibre :** 100/120 g**Conditionnement :** 1 ct x 5 kg (45 pc env.)**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 5.000**Unité Minimum de Commande (UMC):** CT**Unité de facturation :** KG**Etat du produit :** Cru**DLUO/DLC en jours :** 540**LES PLUS PRODUITS :**

Simple congélation pour une texture et un moelleux optimaux  
Issu de la mythique pêcherie au large de Terre-Neuve

**NUTRITION:**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 110 g
<b>Energie</b>	323 Kj/ 76 Kcal	355 Kj/ 84 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	18	19.8
<b>Glucides (g)</b>	0	
<b>dont Sucres (g)</b>	0	
<b>Matières grasses (g)</b>	0.6	0.7
<b>dont Acides Gras</b>	0	
<b>Fibres alimentaires (g)</b>		
<b>Sel (g)</b>	0.18	0.2
<b>Sodium (mg)</b>	71	78
<b>Calcium (mg)</b>		

**Rapport P/L : 30.00****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

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 : Canada

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Cabillaud	Océan Atlantique

\* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : 0084



\* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande \*

## Dénomination légale de vente :

Portion de filet de cabillaud, qualité sans arête, sans peau, congelé

## INGREDIENTS :

100% Cabillaud

## ALLERGENES :

## ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)

Lait & dérivés	Crustacés & dérivés	Sulfites (>10mg/kg)	Mollusques & dérivés
Soja & dérivés	Céréales & dérivés avec gluten	Arachides (cacahuètes & dérivés)	Lupin & dérivés
OEufs & dérivés	Fruits à coques & dérivés	Céleri & dérivés	
X Poisson & dérivés	Graines de sésame & dérivés	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/> Sans Allergène Majeur

## TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES

Lait & dérivés	Crustacés & dérivés	Sulfites (>10mg/kg)	Mollusques & dérivés
Soja & dérivés	Céréales & dérivés avec gluten	Arachides (cacahuètes & dérivés)	Lupin & dérivés
OEufs & dérivés	Fruits à coques & dérivés	Céleri & dérivés	
Poisson & dérivés	Graines de sésame & dérivés	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/> Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTÉRISTIQUES :

Méthode de conservation : Congelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 37.400 x l 26.400 x h 13.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 180.600

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 12

Code EAN : 3220440200731

Nom du fournisseur : 103598 ICEWATER SEAFOODS

Code douanier : 03047190

Zone de pêche : FAO 21 - Atlantique Nord-Ouest

Engin de pêche : Chaluts / Filets maillants et similaires / Lignes et hameçons

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Gadus morhua

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.

