

**Description :**

2 morceaux de filets maximum, issus de découpe anatomique, sans peau, qualité sans arête, surgelé individuellement. Pêché en Atlantique Sud-Est. AFNOR NF V 045-74.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 Afrique du Sud / Namibie



Calibre : 115/135 g
Conditionnement – calibre : CT 5 KG 115/135 G
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 : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire directement surgelé au four vapeur ou au four mixte, 12 à 15 minutes à 160°C.

LES PLUS PRODUITS :

Des pièces calibrées à +/- 10 g pour une bonne gestion du coût portion, Conforme norme AFNOR NF V 045-74,
 Un produit surgelé individuellement, pour une utilisation fractionnée,
 Des morceaux généreux taillés main au coeur du filet,
 Une chair blanche qui allie saveur et fondant.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	324 Kj / 77 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	15.8	
Glucides (g)	0.5	
dont Sucres (g)	0.5	
Matières grasses (g)	1.5	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.3	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.6	
Sodium (mg)	240	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 10.53

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 de filets de merlu blanc du Cap 120g (Merluccius capensis / Merluccius paradoxus), sans peau, qualité sans arêtes, cru,

INGRÉDIENTS :

100% filets de merlu blanc du Cap (Merluccius capensis / Merluccius paradoxus) Pêché dans l'Atlantique Sud-Est.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique Sud-Est

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		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		Conformité normes QSA : Norme AFNOR (NF V 45-074)
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 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 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 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 traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440070167

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 25 x l 18 x h 20

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 175

Nb d'UMC / couche : 18

Nb couches / palette : 8

Estampille sanitaire / Code embaieur : 9D, 6E, 6D

Nom du fournisseur : 103421 SYSCO DIEPPE SURGELES

Code douanier : 03047411

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Processus de congélation matière première : Simple 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.