

77318

**FILETÉ poisson blanc pané cuit MSC**

QSA, IQF


  
 Au cœur de  
 l'alimentation  
 et du service
**Description :**

Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête (71% rapporté au produit fini) pané cuit. 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 :** 100 g env.

**Conditionnement – calibre :** CT 5 KG (48 PC MINI) 100 G ENV

**Infos complémentaires :** Rangement VRAC

**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 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 100 g
<b>Energie</b>	643 Kj / 153 Kcal	643 Kj / 153 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	13.0	13.0
<b>Glucides (g)</b>	12.2	12.2
<b>dont Sucres (g)</b>	1.1	1.1
<b>Matières grasses (g)</b>	5.6	5.6
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.6	0.6
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0.0	
<b>Sel (g)</b>	0.92	0.9
<b>Sodium (mg)</b>	362.2	362
<b>Calcium (mg)</b>	0	

**Rapport P/L :** 2.32

**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 (70% rapporté au Mis En Oeuvre, conformément au GEMRCN, soit 71 % rapporté au Produit Fini), enrobage (chapelure (farine de blé, levure, sel, épices (curcuma, paprika), colorants : extrait de parika - extrait de curcuma, amidon transformé de blé, gluten de blé, épaississant : gomme xanthane), eau, huile de tournesol). Présence éventuelle de persil. Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : fruits à coques, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri et moutarde.

**GARANTIES :**

**Mat. Première principale (origine) :** Océan Atlantique/Océan Pacifique

**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**

**Mode conservation/présentation :** IQF

**Code EAN de l'UMC :** 3220440055881

**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 Nouvelle Zélande : Pacifique Sud Ouest ou Hoki Patagonie :

Atlantique Sud Ouest ou Colin Alaska: Pacifique Nord Est

**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.