



**Composition :** Filet simple avec peau, congelé individuellement. Origine : France. Pêché en Atlantique Nord-Est.



**Portion conseillée :** 150 G  
**Conditionnement – calibre :** CT 3 KG 40 /100 G  
**Type de poids :** Fixe **Poids net de l'UMC (kg) :** 3,000  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT **Unité de facturation :** KG  
**DLUO/DLC en jours :** 720  
**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24 h entre 0 et +4°C  
**Etat du produit :** Cru

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

Laisser décongeler en chambre froide positive puis l'utiliser comme un produit frais.

**LES PLUS PRODUITS :**

Un poisson à la saveur marquée qui réveillera votre créativité tant les possibilités de le cuisiner sont variées. Vraiment dans la tendance bistrot, il est apprécié tant pour sa saveur que pour son prix raisonnable.

**NUTRITION :**

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
18,1	0,2	0,2		14,2	3,2	= 0,16	= 64		201	838

Rapport P/L : 1,27

Glucides simples totaux (g) : 0

Sel (g) : 0

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 3 du GEMRCN)  
**Fréquence pour 20 repas successifs :** 4/20 mini **Classification :** Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

**INGREDIENTS :**

100% Filet de Maquereau (*Scomber scombrus*) pêché au chalut en Atlantique Nord-Est (FAO 27) sous zone VII (Manche et mers celtiques), IV (Mer du Nord). Susceptible de contenir : mollusques et crustacés.

**ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) :** Poisson

**GARANTIES :**

**Microbiologie :** Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005  
**OGM :** Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003  
**Ionisation :** Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

**Aspect/Couleur :** Filets soigneusement nettoyés. Calibre et dimensions homogènes. Couleur uniforme de la chair  
**Goût :** Goût homogène et spécifique du maquereau  
**Texture :** Bonne tenue de la chair à la décongélation. Bonne tenue de la chair à la cuisson : texture moelleuse caractéristique.  
**Odeur :** Légère et caractéristique marine, dépourvue d'odeur étrangère

**DONNEES SPECIFIQUES DU PRODUIT :**

**Zone de pêche :** FAO 27 Océan Atlantique Nord-Est  
**Mode de production :** Sauvage

**Nom latin :** *Scomber scombrus*  
**Processus de congélation matière première :** Simple terre

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Congelé  
**Type de surgélation :** IQF  
**Dimensions carton en cm :** L 39 x l 23,500 x h 12  
**Pays de transformation/élaboration/conditionnement :** France  
**Identification du fabricant :** FR 14 333 414 CE

**T° de conservation (°C) :** Mini 18-  
**Code EAN de l'UMC :** 3308650720987  
**Origine :** Océan Atlantique Nord-Est  
**Nom du fournisseur :** 100081 PRIMEX