

76318

**P'tit colin (lieu) MSC**

sans peau, QSA, IQF


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

Portion nature de colin lieu, découpée dans des filets sans peau ni flanc. Qualité sans arête, surgelé individuellement.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
Europe



**Marque :** 

**Calibre :** 20/40 g  
**Conditionnement – calibre :** CT 5 KG 20/40 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 :**

Sans décongélation : au four vapeur, au four sec (nappé de sauce) ou au court-bouillon. Après décongélation (en chambre froide positive) : au four vapeur, au four sec (nappé de sauce), au court-bouillon ou rissolé à la poêle.

**LES PLUS PRODUITS :**

Découpes naturelles, effet visuel non industriel.  
 Nombreuses utilisations possibles (paella, pâtes, vapeur, en sauce).  
 Issue d'une matière première simple-congélation : moins de pertes d'eau, moins de réduction à la cuisson.  
 Issue d'une filière Pêche Responsable.

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
<b>Energie</b>	348 Kj / 82 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	18.2	
<b>Glucides (g)</b>	0.4	
<b>dont Sucres (g)</b>	0	
<b>Matières grasses (g)</b>	0.9	
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.1	
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0	
<b>Sel (g)</b>	0.21	
<b>Sodium (mg)</b>	84	
<b>Calcium (mg)</b>	-	

**Rapport P/L :** 20.22

**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 :** Filet de Colin lieu, qualité sans arête, cru, surgelé

**INGREDIENTS :**

Colin (lieu) 100%.

**GARANTIES :**

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique Nord-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		
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"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440105838

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 12

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 183

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 14

Estampille sanitaire / Code emballer : FO 126 / FO 012 / FO 187

Code douanier : 03047300

Zone de pêche : FAO 27 - Atlantique nord-est

Engin de pêche : Chaluts / Lignes et Hameçons

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Pollachius virens

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.