

77652

Cube de poisson blanc cuit MSC

QSA, IQF



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

Cubes de poisson blanc juste cuits restent moelleux après réchauffage. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation.



 Marque : 


Calibre : 25 g env.

Conditionnement : 1 ct x 6 kg (215 pc mini.)

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 6.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 365

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Après décongélation et maintien en chambre positive pendant 12 à 24h en barquettes filmées, réchauffer les poissons cuits : 20 à 25 minutes en four de régénération à 130°C dans la barquette filmée, 5 minutes en four vapeur ou en four à air pulsé à 130°C sans le film. Sans décongélation préalable : sur plaque gastro : 10 minutes en four vapeur ou en four à air pulsé à 130°C.

LES PLUS PRODUITS :

Reste moelleux après réchauffage

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	344 Kj / 81 Kcal	344 Kj / 81 Kcal
Protéines (g)	18.1	18.1
Glucides (g)	0.0	
dont Sucres (g)	0.0	
Matières grasses (g)	1.0	1.0
dont Acides Gras Saturés (g)	0.4	0.4
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.48	0.5
Sodium (mg)	188.98	189
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 18.10

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

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Colin d'Alaska	Océan Atlantique

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE


 14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
 Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 06.08.2024

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

Dénomination légale de vente Portion de filets de Colin d'Alaska, cuite, assaisonnée, surgelée

INGREDIENTS :

Colin d'Alaska (Theragra chalcogramma), pêché en Océan Pacifique Nord (zone FAO 67) cuit (141 g de poisson cru mis en oeuvre pour 100 g de poisson cuit), eau, assaisonnement (épaississant : alginate de sodium (saccharose), stabilisant : chlorure de calcium, antioxydant : extrait de romarin).

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 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 checked="" 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"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN : 3220440055461

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 14

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm :

Code douanier : 16042090

Zone de pêche : FAO 67 - Pacifique Nord-Est

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra chalcogramma

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.