

**Description :**

Portion de filets de poisson blanc qualité sans arête découpée en forme de trapèze, enrobée d'un farinage aromatisé citron avec marquants de persil. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation.

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



Marque : 

**Calibre :** 130 g env.  
**Conditionnement – calibre :** CT 6 KG 125/130 G  
**Infos complémentaires :** Conditionnement VRAC  
**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 :** 540  
**Etat du produit :** Cuit

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

1) Sans décongélation préalable, placer le suprême meunière cuit à coeur sur une plaque avec une feuille de papier sulfurisé et mettre au four à 180/200°C pendant 10 à 15 minutes. 2) Liaison froide : Déjà cuit, il suffit de décongeler le meunière cuit à coeur en barquette en chambre positive et de le réchauffer au four de restitution (130°C) pendant 30 minutes environ.

**LES PLUS PRODUITS :**

Chair de poisson respectée

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 125 g
<b>Energie</b>	628 Kj / 150 Kcal	785 Kj / 188 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	14.9	18.6
<b>Glucides (g)</b>	7.9	9.9
<b>dont Sucres (g)</b>	0.7	0.9
<b>Matières grasses (g)</b>	6.4	8.0
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.7	0.9
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0.5	0.6
<b>Sel (g)</b>	0.98	1.2
<b>Sodium (mg)</b>	385.83	482
<b>Calcium (mg)</b>	0	

Rapport P/L : 2.33

**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 poisson blanc qualité sans arête, enrobée, cuite, surgelée.

**INGREDIENTS :**

Poisson blanc (85%), farine de blé, eau, huile de tournesol, poudre levante (E503), levure, dextrose, jus de citron, persil, amidon modifié de maïs, gluten de blé, fécule de pomme de terre, farine de maïs, épaississant : gomme xanthane, jus concentrés de citron et d'orange, pulpes de citron, acidifiant : acide citrique, extrait de citron, poudre de lait écrémé, sucre, arôme, sel. Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : fruits à coque, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, 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 checked="" 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 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"/>	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) : Mini -18 Maxi 0

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440055577

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 32 x l 26.500 x h 17

Longueur Palette en cm : 1200

Largeur Palette en cm : 800

Hauteur Palette en cm : 1680

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041997

Zone de pêche : Hoki Patagonie: Atlantique Sud Ouest ou Hoki de Nv Zélande:

Pacifique Sud Ouest ou Colin d'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.