

**Description :**

Portion formée basse pression 100% filets de colin d'Alaska nature, panée avec un enrobage sans additif et pré-frite. Qualité sans arête. Surgelée individuellement.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
Océan Pacifique

— Sysco —  
**Marque :** Classic



**Calibre :** 120 g env.  
**Conditionnement – calibre :** CT 5 KG      120 G ENV.  
**Infos complémentaires :** 120g  
**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  
**État du produit :** Cuit

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

Sans décongélation : Four sec préchauffé à 190°C : 20 à 25 min jusqu'à atteindre 63°C à coeur. Utilisation en Liaison Froide : décongeler à 0-4°C, 72h maxi, puis réchauffer en barquette ouverte en cellule à 120°C, 30 min env, jusqu'à 63°C à coeur.

**LES PLUS PRODUITS :**

Forme filet préférée des chefs pour les poissons enrobés (enquête CHD expert auprès de 170 clients).  
 Recette clean label sans additif (ni amidon modifié ni dextrose ni colorant). Adapté à une utilisation en Liaison Froide.  
 Conforme à la norme AFNOR NF V45-074, simple congélation et technologie brevetée pour une texture et une saveur préservées. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable par le MSC.  
 Élaboré dans nos Ateliers du Goût (Offranville).

**NUTRITION :**

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
15.2	14.7	0.4	= 0.6	4.7	0.6	= 0.95	= 379	= 550	164	689

Rapport P/L : 3.23

**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 colin d'Alaska qualité sans arête, panée, cuite, surgelée.

**INGREDIENTS :**

Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) (74%), huile de tournesol, eau, farine de blé, chapelure (contient blé), gluten de blé, sel, amidon de maïs et de blé. Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

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



**GARANTIES :**

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 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

**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"/>	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-

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440185120

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25.500 x h 12.800

Longueur Palette en cm : 120.000

Largeur Palette en cm : 80.000

Hauteur Palette en cm : 180.000

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 11.000

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76 482 001 CE

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra chalcogramma

Recette sans porc