

**Description :**

Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête enrobée d'une pâte à beignet pré-frite. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de...

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



— Sysco —
 Marque : **Classic**

Calibre : 120 g env.
 Conditionnement – calibre : CT 5 KG 120 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 : 540
 Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire au four : Sans décongélation préalable, placer le produit sur une plaque pendant 18 à 20 minutes à 180°C.

LES PLUS PRODUITS :

Alliance d'une chair de poisson respectée et d'une forme naturelle et régulière

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
11.8	15.1	1.6	= 1.1	11.0	1.4	= 0.84	= 330.71	= 0	209	873

Rapport P/L : 1.07

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 : 3/20 maxi **Classification** : Préparations, plats à base de viande, poisson, oeuf, fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé par portion

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de poisson qualité sans arête, en beignet, pré-frite, surgelée, à cuire.

INGREDIENTS :

Poisson blanc (57%), eau, chapelure (farine de blé, levure, sel), huile de tournesol, farine de blé, farine de maïs, amidon modifié, dextrose, poudre à lever (E450- E500), sel, gluten de blé, ail en poudre, stabilisant : gomme de guar, épaississant : gomme xanthane, amidon modifié de blé Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique/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"/>	

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Produit totalement enrobé, enrobage brun doré, irrégulier, caractéristique des filets "Fish and chips" anglais.

Goût : Poisson : neutre

Texture : Poisson : caractéristique de l'espèce. Enrobage : très croustillant

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Code EAN de l'UMC : 3220440055911

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 25.500 x l 39 x h 13

Longueur Palette en cm : 120.000

Largeur Palette en cm : 80.000

Hauteur Palette en cm : 173.000

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041991

Zone de pêche : Colin Alaska : Pacif. NO et/ou Pacif. NE ou Hoki Patagonie : Atlant. SO ou Hoki Nouvelle Zélande : Pacif. SO

Qualité sans arête