



Description :

Découpe anatomique, sans peau. Qualité sans arête. Simple congélation.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Europe / Amérique



Calibre : 120/140 g
Conditionnement – calibre : CT 5 KG 120/140 G
Infos complémentaires : 120/140g
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 : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, cuire au four 15 minutes à 200°C. Avec décongélation préalable en chambre froide positive, colorer à la poêle avec une noisette de beurre en fin de cuisson.

LES PLUS PRODUITS :

Simple congélation, sans peau, sans arête.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	323 Kj / 76 Kcal	388 Kj / 91 Kcal
Protéines (g)	18	21.6
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.6	0.7
dont Acides Gras Saturés (g)	0.16	0.2
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.18	0.2
Sodium (mg)	72	86
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 30.00

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 filet de cabillaud, qualité sans arête, sans peau, cru, surgelé

INGREDIENTS :

100% Filet de Cabillaud

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 : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3220440069918

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.000 x l 28.000 x h 12.000
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 159
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 12

Estampille sanitaire / Code emballer : '51M; IS A620 EFTA ; 0084
Nom du fournisseur : 103421 SYSCO DIEPPE SURGELES
Code douanier : 03047190

Zone de pêche : FAO 21 - Atlantique Nord-Ouest ou FAO 27 - Atlantique Nord-Est
Engin de pêche : Chalut, Lignes et Hameçons, Filet maillant et similaires
Mode de production : Sauvage
Qualité sans arête
Nom latin : Gadus morhua
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.