

**Description :**

Portion de filet de poisson blanc (hors panga), qualité sans arête, découpée en forme de trapèze, enrobée d'un farinage aromatisé citron avec marquants de persil. Simple congélation.

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



Marque : 

**Calibre :** 105 g env.  
**Conditionnement – calibre :** CT 6 KG ENV. 100/150 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) En utilisation en liaison froide : mettre à décongeler à 0-3°C pendant 72h maximum, puis réchauffer en barquette ouverte en cellule à 130°C pendant 30 minutes environ, jusqu'à 65°C à coeur. 2) Sans décongélation préalable, placer le suprême meunière cuit sur une plaque avec une feuille de papier sulfurisé et mettre au four à 180/200°C pendant 10 à 15 minutes

**LES PLUS PRODUITS :**

Chair de poisson respectée

**NUTRITION :**

| Valeurs nutritionnelles moyenne     |                   |                       |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------|
|                                     | Pour 100 g        | A la portion de 105 g |
| <b>Energie</b>                      | 628 Kj / 150 Kcal | 659 Kj / 158 Kcal     |
| <b>Protéines (g)</b>                | 14.9              | 15.6                  |
| <b>Glucides (g)</b>                 | 7.9               | 8.3                   |
| <b>dont Sucres (g)</b>              | 0.4               | 0.4                   |
| <b>Matières grasses (g)</b>         | 6.4               | 6.7                   |
| <b>dont Acides Gras Saturés (g)</b> | 0.7               | 0.7                   |
| <b>Fibres alimentaires (g)</b>      | 0.5               | 0.5                   |
| <b>Sel (g)</b>                      | 0.98              | 1.0                   |
| <b>Sodium (mg)</b>                  | 385.83            | 405                   |
| <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 sans arête, enrobée, cuite, surgelée

**INGREDIENTS :**

Poisson blanc (81%), eau, huile de tournesol, farine de blé, chapelure (contient blé), croûton de pain (farine de blé, levure, sel), amidon modifié, gluten de blé, dextrose, sel, poudre de jus de citron, persil, fécule de pomme de terre, farine de maïs, jus concentré de citron, jus concentré d'orange, pulpe de citron, correcteur d'acidité : acide citrique, extrait naturel de citron, lait écrémé en poudre, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel, sucre.

**GARANTIES :**

Mat. Première principale (origine) : Océan Pacifique 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  |  | Conformité normes QSA : Norme AFNOR (NF V 45-074)         |
| 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) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440055560

**PALETTISATION :**

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

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm :

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041997

Zone de pêche : Océan Pacifique ou Océan Atlantique

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.