

74925

## Colin d'Alaska au corn flakes MSC

QSA, IQF  
SM.1.11

  
Au cœur de  
l'alimentation  
et du service


## Description :

Filet de colin d'Alaska, mini-corn flakes, qualité sans arête, simple congélation et surgelé individuellement.  
Pré-doré, spécial four.

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
France



Marque : 

Calibre : 120 g  
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 : Cru

## MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Cuisson au four 20 à 25 min à 200 °C sur plaque.

## LES PLUS PRODUITS :

Le 1er poisson croustillant non frit du marché

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	538 Kj / 128 Kcal	646 Kj / 154 Kcal
Protéines (g)	14.1	16.9
Glucides (g)	7.9	9.5
dont Sucres (g)	1.7	2.0
Matières grasses (g)	4	4.8
dont Acides Gras Saturés (g)	0.4	0.5
Fibres alimentaires (g)	1.9	2.3
Sel (g)	0.81	1.0
Sodium (mg)	323	388
Calcium (mg)	-	-

Rapport P/L : 3.53

**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 QSA, enrobage flocons de maïs, surgelée

## INGREDIENTS :

Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) (72%) chapelure (farine de blé, eau, sucre, sel, levure, huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), flocons de maïs (5.3%) (maïs, sucre, sel, malt d'orge), eau, huile de tournesol, enrobage (farine de blé, amidon transformé de blé, sel, gluten de blé, épaississant : gomme xanthane), concentré de tomates, sel, moutarde (eau, graine de moutarde brune, vinaigre d'alcool, sel, antioxydants : acide citrique - E224 (sulfites)), vinaigre d'alcool, sucre, antioxydant : citrates de sodium, gélifiant : gomme gellane.

**GARANTIES :**

Mat. Première principale (origine) : 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		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)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés	X	Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
X	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440156809

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 39 x l 26 x h 14

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 154

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041995

Zone de pêche : FAO 67 - Pacifique nord-est

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Nom latin : Theragra chalcogramma

Processus de congélation matière première : Simple mer

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.