

77317

Fileté poisson blanc à l'emmental MSC

QSA, IQF

SM.1.21

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Portion formée de filet de poisson blanc qualité sans arête, béchamel à l'emmental. Élaboré à partir d'une matière première simple congélation.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque :

Calibre : 125 g env.

Conditionnement - calibre : CT 6.2 KG (48 PC MINI) 125 G ENV

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 6.200

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 :

Déposer les poissons sur plaque et cuire sans décongélation préalable à 200°C pendant 15/20 minutes.

LES PLUS PRODUITS :

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

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 125 g
Energie	434 Kj / 104 Kcal	543 Kj / 130 Kcal
Protéines (g)	13.9	17.4
Glucides (g)	1.4	1.8
dont Sucres (g)	0.0	
Matières grasses (g)	4.7	5.9
dont Acides Gras Saturés (g)	1.7	2.1
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.64	0.8
Sodium (mg)	251.97	315
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 2.96

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 crue, de filets de poisson blanc, qualité sans arête**, nappée d'une sauce à l'emmental (29%), aromatisée, surgelée, à cuire

INGREDIENTS :

Poisson blanc (70%), lait écrémé réhydraté, emmental (6,7%), huile de colza, oeuf entier concentré (oeuf, sel, sucre), amidon modifié, poudre de blanc d'oeuf, sel, gélifiant : carraghénanes, arôme naturel (contient lait, gluten de blé), épaississant : alginat de sodium, poivre.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique/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)							
<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 checked="" 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 type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440004957

PALETTISATION :

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

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 158

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041991

Zone de pêche : Colin Alaska : Pacif.Nord Est et/ou Pacif.Nord Ouest ou Hoki NZ : Pacif.Sud Ouest ou Hoki Patagonie : Atlant.Sud Ouest

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.