

76561

Nugget de poisson blanc préfrit

QSA, IQF

SM.1.18

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Préfrit. Qualité sans arête et surgelé individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



— Sysco —
Marque : **Essentials**

Calibre : 28 g env.

Conditionnement - calibre : CT 5 KG

28 G ENV.

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 sans décongélation préalable sur une plaque au four à 190/200°C pendant 8 à 10 min.

LES PLUS PRODUITS :

Un produit transformé en France, dans notre atelier de production d'Offranville.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	1028 Kj / 246 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	9.3	
Glucides (g)	18.1	
dont Sucres (g)	1.7	
Matières grasses (g)	15.2	
dont Acides Gras Saturés (g)	2	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.92	
Sodium (mg)	368	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.61

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 maxi

Classification : Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides

Dénomination légale de vente Préparation à base de chair de poisson blanc, qualité sans arête, moulée, érobée d'une pâte à beignet, préfrite, surgelée

INGREDIENTS :

Poisson blanc (45%), eau, huile de tournesol, chapelure (contient blé), farine de blé, farine de maïs, amidon modifié, dextrose, poudres à lever : E450- carbonate de sodium, sel, gluten de blé, ail en poudre, stabilisant : gomme guar, épaississant : gomme xanthane - méthylcellulose, amidon modifié de blé. Conforme norme AFNOR NF V 45-074.

76561

Nugget de poisson blanc préfrit

QSA, IQF

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		Conformité normes QSA : Norme AFNOR (NF V 45-074)
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		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		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	X	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 : 3220440077845

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 25.500 x h 12.800

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 : Océan Pacifique -Océan Atlantique

Mode de production : Sauvage

Qualité sans arête

Processus de congélation matière première : Double congélation

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.