

76317

**FILETÉ cheddar fondu préfrit MSC**QSA, IQF  
SM.1.12**Sysco**  
Au cœur de  
l'alimentation  
et du service**Description :**

Portion formée de filet de colin d'Alaska, sauce au cheddar fondu, pané, préfrit. Qualité sans arête. Simple congélation et surgelé individuellement.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
France**Marque :** **Calibre :** 130 g env.**Conditionnement - calibre :** CT 35 PC

ENV. 130 G

**Infos complémentaires :** 130g 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 :**

Four air pulsé professionnel, chaleur sèche : sans décongélation préalable : cuire sur plaque à 170°C 20min environ. Attention, température et temps de chauffe à adapter suivant le modèle de four et la quantité de produits.

**LES PLUS PRODUITS :**

La saveur et le fondant du cheddar associés à une chapelure très croustillante

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	877 Kj / 210 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	10.8	
Glucides (g)	15.1	
dont Sucres (g)	2.4	
Matières grasses (g)	11.6	
dont Acides Gras Saturés (g)	2.1	
Fibres alimentaires (g)	0.9	
Sel (g)	1.02	
Sodium (mg)	406.3	
Calcium (mg)	-	

**Rapport P/L :** 0.93**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 :** 2/20 maxi**Classification :** Plats protidiques ayant un P/L <= 1**Dénomination légale de vente** Portion formée de filets de colin d'Alaska MSC, qualité sans arête, recouverte d'une préparation (21,8%) à base de cheddar rouge et fromage fondus, aromatisée, panée, pré-frite, surgelée, à cuire**INGREDIENTS :**

Colin d'Alaska (Theragra chalcogramma) (43%), eau, chapelure (farine de blé, sel, dextrose, levure, huile de colza), huile de tournesol, farine de blé, cheddar rouge fondu (4,1%) (cheddar (1,4%), fromages (1,2%), eau, beurre, amidons modifiés, protéines de lait, sel de fonte : E331, gélifiant : E407, arôme, sel, colorant : E160bi), fromage fondu (3,9%) (fromages (1,1%), eau, beurre, amidons modifiés, lait écrémé en poudre, sel de fonte : E331, gélifiant E407, sel), huile de colza, amidons modifiés de maïs et de blé, gluten de blé, épaississants : gomme xanthane - méthylcellulose, arôme naturel (contient lait, gluten de blé), colorants : extrait de paprika - caroténoïdes.

## 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		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)							
X	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							
	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 : 3220440150807

## 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 : 120

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 16041991

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 terre

Recette sans porc

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.