



Profilets colin d'Alaska pané cuit

+ Produit

- Préservation des ressources naturelles
- Colin d'Alaska et Hoki de Patagonie
- Grammage adapté aux enfants
- Fabriqués en Bretagne

Remise en oeuvre

Liaison chaude : Sans ajout de matière grasse, sans décongélation, au four sec, préchauffé à 180°C, 13 à 15 minutes.
Liaison froide : après décongélation lente (24h) entre 0 et +4°C, au four sec préchauffé à 130°C, 35 à 45 minutes.

★ SIMPLE CONGELATION

★ CONFORME NORME NF V45-074

★ SANS MGV HYDROGENEES

★ GARANTI SANS HUILE DE PALME

★ SANS POLYPHOSPHATES

★ SANS CONSERVATEURS

★ SANS COLORANTS

CUIT

INFORMATIONS PRODUIT

Éligible EGalim

Ingrédients

Filets de colin Alaska 70%, enrobage 30% : chapelure (farine de blé, sel, colorants : extraits de paprika et curcumine), enrobant (eau, farine de blé, amidon modifié de maïs, farine de riz, gluten de blé, sel, amidon modifié blé, épaississants E412-E415), huiles végétales (tournesol, colza en proportion variable).

Allergènes

Présence : Gluten, Poissons

Traces : Oeufs, Soja, Pdt Laitiers et dérivés

Date création FT : 24/07/2008 - Date de mise à jour le : 19/10/2023 - Absence de traitement ionisant. Tous nos produits sont garantis sans OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Informations non contractuelles, il est recommandé de se reporter à l'étiquetage du produit avant consommation.

Profilets



CONDITIONNEMENT

Carton de 6 kg (80 pièces minimum)

Calibre
70 gPoids net CT
6 KGPrésentation
IQFUF
KGPièces/UVC
80Conservation
-18°CDLUO
24 mois

Autres informations

Portion formée de filets de colin d'Alaska, sans arêtes, panée, cuite à coeur.
Forme trapèze.

Ce produit est conforme au référentiel mondial du MSC pour la pêche durable.
www.msc.org/fr

ÉLABORATION

FRANCE

Origine

Océan Pacifique (FAO 61/67)

Espèce latine

Theragra chalcogramma

FOURNISSEUR(S)

DS RESTAURATION

Agrément sanitaire

FR 22.255.001 CE
FR 56.121.042 CE

Conservation après décongélation
en froid positif
72 heures

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nutrititions

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	Valeurs énergétiques	kj	759
		kcal	181
	Protéines		14,1 g
	Lipides		6,65 g
	Acides Gras Saturés		0,7 g
	Glucides		15,6 g
	Sucres		0,9 g
	Sel		0,84 g
	Sodium		0,34 g
	Fibres		1,05 g

Infos microbiologiques

Flore aérobie mésophile	< 100 000
Flore totale / flore lactique	< 10
E.Coli	< 10
Staphylocoques aureus	< 100
Clostridium perfringens	< 30
Bacillus cereus	< 100
Salmonelle	abs/25g
Listéria	< 100

Infos GEMRCN

Critère / Famille	Poissons (>70%) avec P/L > 2
Rapport P/L	2,12



Codes EAN

Carton 13492500052858