


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
SANS MGV HYDROGENEES
SANS POLYPHOSPHATES
SANS COLORANTS
CONFORME NORME NF V45-074
GARANTI SANS HUILE DE PALME
SANS CONSERVATEURS
CUIT

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 kg (80 pièces minimum)

Calibre

70 g

Poids net CT

6 KG

Présentation

IQF

ÉLABORATION

FRANCE

Origine

Océan Pacifique (FAO 61/67)

Espèce latine

Theragra chalcogramma

UF

KG

Pièces/UVC

80

Conservation

-18°C

DLUO

24 mois

FOURNISSEUR(S)

DS RESTAURATION

Agrement sanitaire

 FR 22.255.001 CE
FR 56.121.042 CE

Conservation après décongélation en froid positif
72 heures

Autres informations

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

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

INFORMATIONS PRODUIT
Éligible EGALIM
Ingrediénts

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).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Nutritions

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 aérobio 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

Allergènes

Présence : Gluten, Poissons

Traces : Oeufs, Soja, Pdts Laitiers et dérivés

Infos GEMRCN

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

Codes EAN

Carton 13492500052858