



GFTPF-SR 5258

Version : D

Date de création : 14.01.15

Date de modification : 27.02.19

Emetteur :

Chef de Projet / Assistant R&D

FICHE TECHNIQUE PRODUITS FINIS

Page : 1/1

Destinataire :

Service Commercial

Vérificateur :

Chargé Qualité Client

FILETS DE CABILLAUD FACON FISH&CHIPS, PREFRITS, SURGELES

- Sans Glutamates • Sans arômes artificiels • Sans huile de palme • Sans colorant artificiel

Lot n°3
Ligne 6

DENOMINATION LEGALE

Filets de cabillaud sans arêtes (*), enrobés d'une pâte à beignet, préfrits, surgelés.

ETAT

Préfrit, Surgelé

FORME

Filet (Découpe naturelle)

CALIBRE CIBLE

150-180 g

NB PIECES MINIMUM

26

INGREDIENTS

Filets de **cabillaud** 60% (*Gadus morhua* ou *Gadus macrocephalus*, pêché en Océan Atlantique ou Océan Pacifique (Zone FAO 61/67/27)) (double surgélation)

Pâte à beignet 40% : eau, farine de **blé**, huiles végétales (tournesol, colza), farine de maïs, amidon de **blé**, amidon modifié de maïs, **gluten** de **blé**, sel, poudres à lever : E450i-E500ii, poudre de **lait** écrémé.

Traces possibles de mollusques, oeuf, **céleri**, **soja**.

Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

A consommer cuit à coeur.

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM au sens du règlement CE 1830/2003 et CE 1829/2003.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

() Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle d'arêtes n'est jamais exclue.*

CONSEILS D'UTILISATION

Liaison chaude - Sans décongélation préalable :

- au four sec préchauffé à 220°C : 15 minutes, sans ajout de matière grasse

- à la friteuse à 180°C : 7 à 8 minutes.

Ces préconisations sont nos recommandations de restitution optimale. Cependant, elles peuvent être adaptées aux différents outils de remise en température.

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour		% AQR*
	100 g de produit	165 g soit 1 portion	
ENERGIE	825 kJ	1361 kJ	16
	198 kcal	327 kcal	16
MATIERES GRASSES	11.7 g	19.3 g	28
dont acides gras saturés	1.20 g	1.98 g	10
GLUCIDES	11.2 g	18.5 g	7
dont sucres	1.75 g	2.89 g	3
FIBRES ALIMENTAIRES	0.80 g	1.32 g	-
PROTEINES	11.5 g	18.9 g	38
SEL	1.06 g	1.75 g	29

Ces valeurs sont des résultats moyens et peuvent donc varier lors de l'analyse d'un échantillon unique.

Ce produit contient 30 portions de 165 g environ.

** % des apports quotidiens de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)*

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Les caractéristiques microbiologiques de ce produit répondent aux exigences du règlement CE 2073/2005 modifié.

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Site de l'ad.	Vrac						Palette				
	Pièce		Colis				Palette				
	Poids Pièce Cible (g)	Poids net sachet (kg)	Nb sachet / colis	Poids net colis (kg)	Dimensions Colis (mm)	Poids Brut Colis (kg)	Nb Colis / couche	Nb couches / palette	Nb colis / palette	Poids net palette (kg)	Poids brut palette (kg)
1	150-180	-	-	5	400x300x 150	5.286	8	10	80	400	447.9
2	150-180	-	-	5	295x395x 166	5.286	8	10	80	400	447.9

CONDITIONS ET CONSEILS DE CONSERVATION

Conditions de conservation avant ouverture :

* Jusqu'à 24h au réfrigérateur

*** Jusqu'à la date indiquée sur l'emballage au congélateur à -18°C

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

ETIQUETAGE COLIS

- Désignation
- Poids net
- DDM : 24 mois
- FR 56 094 004 CE
- FR 22 255 001 CE

- Composition
- A conserver à -18°C

- N° lot
- N° lot