	GFTPF-SL 5148		Page : 1/1
	Version : H	**FICHE TECHNIQUE PRODUITS FINIS**	Destinataire :
	Date de création : 06.10.2025		Service Commercial
	Date de modification : 10.06.2026		
	Emetteur :	Vérificateur :	
	Chef de Projet / Assistant R&D	Chargé Qualité Client	

FILET DE COLIN D'ALASKA MSC(*) MEUNIERE PREFRIT, SURGELE

DENOMINATION LEGALE

Filet de colin d'Alaska MSC (*), sans arêtes (**), meunière, préfrit, surgelé.

ETAT

Préfrit, Surgelé

FORME

Filet (Découpe naturelle)

CALIBRE CIBLE

90-120 g

INGREDIENTS

Filet de **colin d'Alaska** 80%.
Enrobage 20% : huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable), farine de **blé**, eau, **gluten** de **blé**, fécule de pomme de terre, farine de riz, jus de citron concentré, sel, farine de maïs, persil déshydraté, dextrose, amidon de manioc, épices (poivre noir, curcuma, paprika).
[% exprimés sur la totalité du produit.]

Traces possibles de lait, oeuf, mollusques, céleri, soja, crustacé.
Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

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.

(*) Produit de la mer issu de pêcheries certifiées selon le référentiel environnemental du MSC pour la pêche. msc.org
(**)Malgré tout le soin apporté à la préparation de ce produit, la présence exceptionnelle de morceaux de coquilles n'est jamais exclue.

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable et sans matière grasse :
- au four préchauffé à 190°C : 13 à 15 minutes.
- à la poêle, à feu moyen : 9 à 11 minutes en retournant de temps en temps.

Ce produit doit impérativement être cuit à cœur avant consommation. Ces préconisations sont nos recommandations de restitution optimale. Cependant, elles peuvent être adaptées aux différents outils de remise en température.

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Ces données sont issues de nos résultats d'analyses à date. Elles peuvent varier lors de l'analyse d'un échantillon unique.

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 105 g soit 1 portion	% AQR*
ENERGIE	**654 kJ**	**687 kJ**	**8**
	157 kcal	**164 kcal**	**8**
MATIERES GRASSES	**6,1 g**	**6,4 g**	**9**
dont acides gras saturés	0,6 g	0,6 g	3
GLUCIDES	**11 g**	**12 g**	**4**
dont sucres	0,9 g	0,9 g	1
FIBRES ALIMENTAIRES	**0,8 g**	**0,8 g**	**-**
PROTEINES	**14 g**	**15 g**	**29**
SEL	**0,56 g**	**0,59 g**	**10**

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

Ce produit contient environ 7 portions de 105 g.

NUTRISCORE** :	A

*** Selon l'algorithme 2025*

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Sachet

Pièce	UVC	Colis			Palette			
Poids Pièce Cible (g)	Poids net UVC (kg)	Nb UVC / colis	Poids net colis (kg)	Dimensions Colis (mm)	Nb Colis / couche	Nb couches / palette	Nb colis / palette	Poids net palette (kg)
90-120	0,8	6	4,8	400x300x 150	8	11	88	422,4

CONDITIONS ET CONSEILS DE CONSERVATION

Conditions de conservation avant ouverture :

* 24 heures au réfrigérateur
** 3 jours dans le compartiment à glace du 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 : 18 mois
- FR 56 094 004 UE
- FR 56.178.008 UE
- Composition
- A conserver à : -18°C
- N° lot