Cité marine / NISSUI	GFTPF-SL 5532 Version : F Date de création : 20.01.2016 Date de modification : 08.08.2022	**FICHE TECHNIQUE PRODUITS FINIS**	Page : 1/1 Destinataire : Service Commercial
	Emetteur : Chef de Projet / Assistant R&D	Vérificateur : Chargé Qualité Client	

FILET DE CABILLAUD FACON FISH&CHIPS, PREFRITS, SURGELES

• Sans Glutamates • Sans arômes artificiels • Sans huile de palme • Sans colorants artificiels

DENOMINATION LEGALE

Filet de cabillaud sans arêtes (*), enrobé d'une pâte à beignet, préfrit, surgelé.

ETAT

Préfrit, Surgelé

FORME

Filet (Découpe naturelle)

CALIBRE CIBLE

150-180 g

INGREDIENTS

Filet de **cabillaud** 60% (Océan Pacifique nord-ouest FAO 61 ou océan Pacifique nord-est FAO 67 ou océan Atlantique nord-est FAO 27)
Pâte à beignet 40% : eau, farine de **blé,** huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable), farine de maïs, amidon de **blé,** amidon modifié de maïs, **gluten** de **blé,** sel, poudres à lever : E450i-E500ii, poudre de **lait** écrémé.

[% exprimés sur la totalité du produit.]
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

Ces données sont issues des 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 165 g soit 1 portion		% AQR*
ENERGIE	**825**	**kJ**	**1361**	**kJ**	**16**
	198	**kcal**	**327**	**kcal**	**16**
MATIERES GRASSES	**11,7**	**g**	**19,3**	**g**	**28**
dont acides gras saturés	1,2	g	1,98	g	10
GLUCIDES	**11,2**	**g**	**18,5**	**g**	**7**
dont sucres	1,75	g	2,89	g	3
FIBRES ALIMENTAIRES	**0,8**	**g**	**1,32**	**g**	**-**
PROTEINES	**11,5**	**g**	**19,0**	**g**	**38**
SEL	**1,06**	**g**	**1,75**	**g**	**29**

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

Ce produit contient environ 6 *portions de* *165* *g.*

NUTRISCORE : **B**

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)
150-180	1	5	5	400x300x 150	8	10	80	400

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 CE
- Composition
- A conserver à : -18°C
- N° lot