

HACHE FIN POISSON BLANC PAUVRE EN SEL 2KG

Dénomination  
légale.  
Code article  
Ean 13  
Gencod  
symbolisé  
Gencod poids  
Code douanier  
Marque  
Conditionnement  
N° Homologation

**Haché fin de poisson blanc cuit pauvre en sel**

DLC résiduelle  
minimum  
client. 14 jours  
Conservation A conserver entre  
0°C et +4°C  
Calibre  
Tare 19 g  
Composté Non  
Poids net 2000 g  
Colisage 4



Descriptif  
produit

Poisson blanc cuit sous vide puis hachée finement sans adjonction de sel.

Ingrédients

INGREDIENTS : POISSON blanc (Pollachius virens) 98%, gélatine de boeuf.

Origine biologique	Origine		
	Né	Elevé	Abattu
Poisson blanc	Atlantic, Northeast FAO 27		
Poisson blanc	Islande		
Poisson blanc	Lettonie		
Poisson blanc	Iles Féroé		
Poisson blanc	Chine		
Poisson blanc	Océan Pacifique		



Mise à jour du : 16/02/2021 14:02

**HACHE FIN POISSON BLANC PAUVRE EN SEL 2KG**

Valeurs nutritionnelles	Valeur énergétique		Matières grasses (g)	Dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (g)	Sel (g)
	kJ	Kcal							
33346	400	94	0.9	0	0	0	0	22	0.23

Données GEMRCN		Maternelle	Elémentaire	Ado/Adulte		Personnes âgées		Milieu carcéral
				Min	Max	Base 20 déjeuners	Base 28 diners	
				Grammage de la portion proposée (g) PLAT	50	70	100	
Fréquence d'utilisation PLAT	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	-	-	-	

Allergènes présents, selon R1169/2011	Poissons et dérivés
OGM	Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Résidus contaminants	Conforme au règlement CE 1881/2006
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette

Critères Microbiologiques	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2015 et aux critères nationaux de la FIA	A JO	
		A DLC	

Sites de production interne au groupe associés	Code Site Production	Code Postal	Ville	Numero d'agrément	Certification
	ESPRI RESTAURATION - ROEZE	72210	Roeze sur sarthe	FR 72.253.002 CE	BIO, FSSC 22000, ISO 50001

PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
CARTON	03368271333461	4			8.315	8.000	392	292	156
COUCHE		32	8		66.520	64.000	800	1200	156
PALETTE	03368273334619	256	64	8	557.160	512.000	800	1200	1398

**HACHE FIN POISSON BLANC PAUVRE EN SEL 2KG**

Conseils de  
préparation



A consommer cuit à cœur  
Déconditionner à froid, trancher à froid. Réchauffer en tranche 15 à 20 min au four mixte 130/140°C ou 2 à 3 min au four micro-ondes. Recouvrir le produit pour éviter tout dessèchement.

Argumentaire  
Consommateur

- Garantie d'une sécurité alimentaire et nutritionnelle
- Réponse aux régimes spécifiques : texture modifiée taux de sel
- Plaisir au moment de se nourrir : visuel olfactif gustatif
- Sans conservateur
- Sans arôme artificiel
- Sans exhausteur de goût
- Qualité AFNOR
- Technologie de cuisson sous-vide offrant une qualité constante, une préservation des valeurs nutritionnelles et une juste cuisson du produit (les textures sont tendres et juteuses, les saveurs intenses). Cette méthode assure une sécurité sanitaire & bactériologique, ainsi qu'une durée de vie idéale.

Astuces de  
préparation

- A trancher à froid. Réchauffer au four, ou au micro-ondes. Accompagner d'une sauce et d'une garniture

**HACHE FIN POISSON BLANC PAUVRE EN SEL 2KG**