

326600
Filet de perche du Nil sans peau

Conservation	Surgelé
Présentation	Vrac
Composition	Lates niloticus Filet sans peau, sans flanc, sans arêtes et dégraissé Simple congélation
Calibre	500/1000 g
Origine ou FAO :	Tanzanie - Ouganda
Conditionnement :	Carton de 6 kg
Variété/Espèce	Lates niloticus
Unité de gestion	Kg
Sous-conditionnement	lwp
DLUO	24 Mois
Température de conservation :	-18°C


QUALITE

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
E.coli/g	10	Cadmium (mg/Kg)	0,05
Staph coagulase +/-g	100	Plomb (mg/Kg)	0,3
Listéria monocytogènes/g	100	Mercure (mg/Kg)	0,5
Salmonella/25g	absence		

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Critères nutritionnels		Ingrédients				Autres	
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>					
Kcal /100g	80	Libellé	P	A	T	C	Hallal:non
Kj /100g	334	Poissons et dérivés	✓				Bio:non
Lipides g/100g	0,5	P: Présence A: Absence T: Trace C: Contamination croisée					Ionisation:non
Protides g/100g	11						GEMRCN:non Absence OGM

Conseils d'utilisation

Décongélation 12 heures en froid positif Découper les filets et les poêler Accompagner d'une sauce beurre blanc