



DATE DE CONSOMMATION : .....Jeudi 24 juillet 2025.....

SITES DESTINATAIRES : *CENTRES DE LOISIRS, CRECHES, GROUPE SCOLAIRE, FOYERS, RESIDENCES, PORTAGE A DOMICILE.*

Dénomination du produit	Marque / fournisseur	N° d'agrément sanitaire ou marque du produit	N° de Lot	DLUO
<b>NOBEEF BURGER</b>	THE VEGETARIAN BUTCHER		<b>L5065L1N13</b>	<b>06/03/2026</b>

DATE ET HEURE DE SORTIE DE LA CHAMBRE FROIDE NEGATIVE DE LA CUISINE CENTRALE :

**LE 23/07/2025 : 8H00**

**~~LIVRAISON ET REMISE EN STOCKAGE A TEMPERATURE CONTROLEE LE 23/07/2025 DANS LES OFFICES~~**

**DLC APRES MISE EN DECONGELATION :**

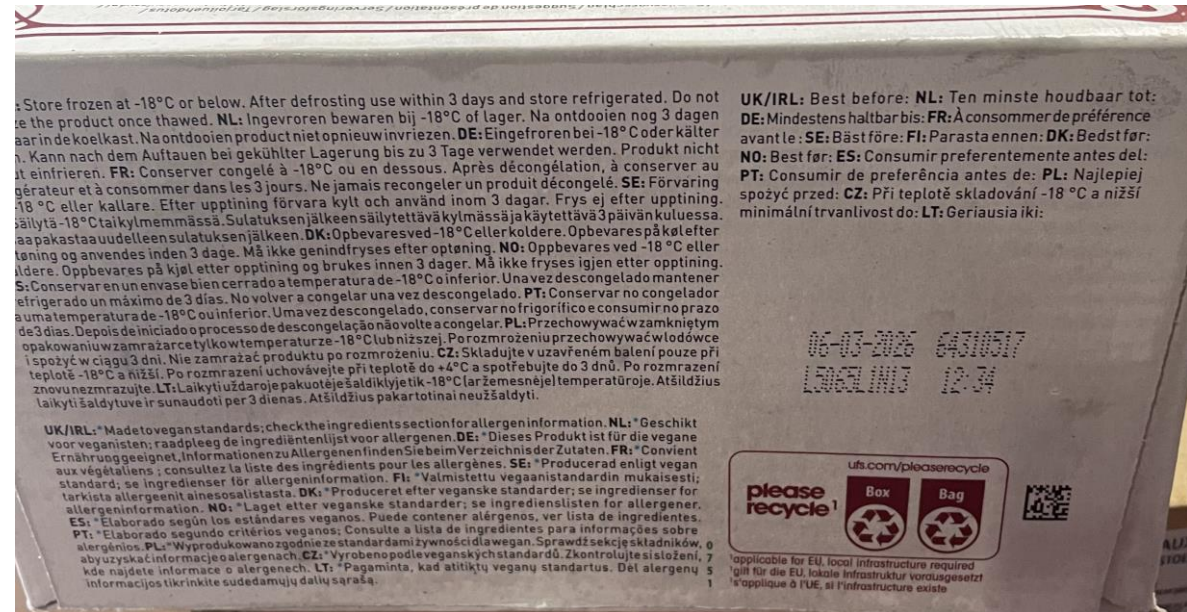
**CONSERVER CONGELE A -18°C OU EN DESSOUS. APRES DECONGELATION, A CONSERVER AU REFRIGERATEUR ET A CONSOMMER DANS LES 3 JOURS.**

*Ne jamais recongeler un produit décongelé*

**# NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT EN COURS DE DECONGELATION. A CONSERVER ENTRE 0 ET 3°C.**

La fiche de décongélation des denrées réceptionnées en l'état (*cartons ou sachets*) doit être conservée dans votre PMS, elle pourra être vérifiée par l'inspecteur S.S.A (Sécurité Sanitaire Alimentaire) de la D.D.P.P de Seine Saint Denis/





DATE DE CONSOMMATION : .....Jeudi 24 juillet 2025.....

SITES DESTINATAIRES : *CENTRES DE LOISIRS, CRECHES, GROUPE SCOLAIRE, FOYERS, RESIDENCES, PORTAGE A DOMICILE.*

Dénomination du produit	Marque / fournisseur	N° d'agrément sanitaire ou marque du produit	N° de Lot	DLUO
<b>CREPES AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>MARIE</b>		<b>7365042102</b>	<b>13/01/2027</b>

DATE ET HEURE DE SORTIE DE LA CHAMBRE FROIDE NEGATIVE DE LA CUISINE CENTRALE :

**LE 23/07/2025 : 8H00**

~~LIVRAISON ET REMISE EN STOCKAGE A TEMPERATURE CONTROLEE LE 23/07/2025 DANS LES OFFICES~~

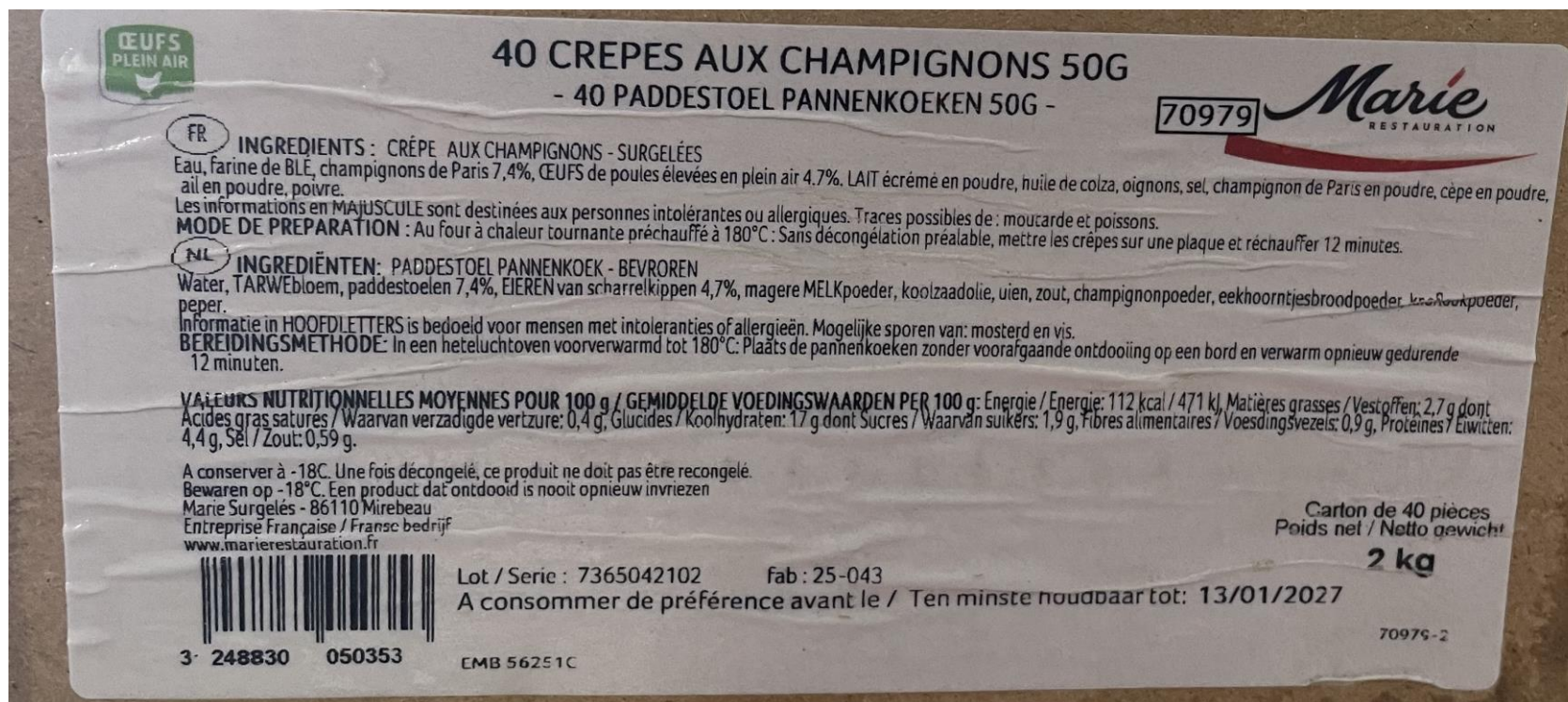
DLC APRES MISE EN DECONGELATION :

*Ne jamais recongeler un produit décongelé*

**AU FOUR A CHALEUR TOURNANTE PRECHAUFFE A 180°C : SANS DECONGELATION PREALABLE, METTRE LES CREPES SUR UNE PLAQUE ET RECHAUFFER 12 MINUTES.**

**# NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT EN COURS DE DECONGELATION. A CONSERVER ENTRE 0 ET 3°C.**

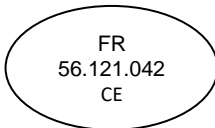
La fiche de décongélation des denrées réceptionnées en l'état (*cartons ou sachets*) doit être conservée dans votre PMS, elle pourra être vérifiée par l'inspecteur S.S.A (Sécurité Sanitaire Alimentaire) de la D.D.P.P de Seine Saint Denis/





DATE DE CONSOMMATION : .....Vendredi 25 juillet 2025.....

SITES DESTINATAIRES : *CENTRES DE LOISIRS, CRECHES, GROUPE SCOLAIRE, FOYERS, RESIDENCES, PORTAGE A DOMICILE.*

Dénomination du produit	Marque / fournisseur	N° d'agrément sanitaire ou marque du produit	N° de Lot	DLUO
<p><b>PESCA CUBES DE COLIN D'ALASKA MSC 3 CEREALES</b></p>	<p>BON ENGAGE</p>		<p><b>5161612</b></p>	<p><b>31/05/2027</b></p>

DATE ET HEURE DE SORTIE DE LA CHAMBRE FROIDE NEGATIVE DE LA CUISINE CENTRALE :

**LE 24/07/2025 : 8H00**

**~~LIVRAISON ET REMISE EN STOCKAGE A TEMPERATURE CONTROLEE LE 24/07/2025 DANS LES OFFICES~~**

**DLC APRES MISE EN DECONGELATION :**

**Ne jamais recongeler un produit décongelé**

**A CONSOMER CUIT A CŒUR, SANS DECONGELATION, SANS SEL, SANS MATIERE GRASSE.**

**1/ SUR PLAQUE A PATISSERIE. REGENERATION AU FOUR, A CHALEUR SECHE A 150°C, ENTRE 20 ET 22 MINUTES, EN MAINTENANT LA TEMPERATURE A 65°C A CŒUR.**

**2/ DEPOSER LE POISSON DANS LE BAC GASTRO, OPERCULER, STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE 0 +3°C A J+1+2+3. REGENERATION A 0/125°C TEMPERATURE STBILISEE, ENTRE 30 ET 35 MINUTES MAXIMUM EN MAINTENANT LA TEMPERATURE A 65°C A CŒUR.**

**# NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT EN COURS DE DECONGELATION. A CONSERVER ENTRE 0 ET 3°C.**

La fiche de décongélation des denrées réceptionnées en l'état (*cartons ou sachets*) doit être conservée dans votre PMS, elle pourra être vérifiée par l'inspecteur S.S.A (Sécurité Sanitaire Alimentaire) de la D.D.P.P de Seine Saint Denis/



Distribué par  
POMONA S.A. - PassionFroid  
3, avenue du Docteur Ténine  
92160 ANTONY  
www.passionfroid.fr

**CODE :**  
**246251**

3 061432 113628

PÊCHE DURABLE  
MSC  
www.msc.org/fr

Ce produit provient d'une pêcherie qui a répondu au référentiel environnemental du MSC pour une pêche durable et bien gérée.  
MSC N° : MSC-C-51718  
Pour plus d'informations : www.msc.org/fr

PESCA CUBES DE COLIN D'ALASKA MSC  
3 CEREALES (8019)

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE  
AVANT LE : 31/05/2027

DATE DE FABRICATION : 10/06/2025  
LOT : 5161612

CODE : 246251

PESCA CUBES DE COLIN D'ALASKA MSC 3  
CEREALES (8019)

Portions de filets de Colin d'Alaska MSC sans arêtes\*, panées, pré-frites, cuites à coeur, surgelées 32g.

INGREDIENTS :  
Filets de COLIN ALASKA MSC 70% (*Theragra chalcogramma*), chapelure 13% (chapelure (farine de BLE, sel, épices (paprika, curcuma)), céréales 1.8% (flocons de BLE, flocons d'AVOINE, flocons de riz)), huiles végétales (colza et tournesol en proportion variable), eau, farine de BLE, fécule de pomme de terre, amidon de BLE, GLUTEN de BLE, sel, faine de riz.

Présence possible de lait, oeuf, soja. Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. \*Malgré tout le soin apporté, la présence d'arêtes n'est pas exclue.  
Produit surgelé : à conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

A consommer de préférence avant le :  
**31/05/2027**

N° lot :  
**5161612**

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G :	
Energie	724 kJ/172kcal
Matières grasses	5,70 g
dont acides gras saturés	0,62 g
Glucides	15,5 g
dont sucres	0,40 g
Fibres alimentaires	0,50 g
Protéines	14,7 g
Sel	0,76 g

CONSEILS DE MISE EN OEUVRE :

A consommer cuit à coeur. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse.

1/ Sur plaque à pâtisserie. Régénération au four, à chaleur sèche à 150°C, entre 20 et 22 minutes, en maintenant la température à 65°C à coeur.

2/ Déposer le poisson dans le bac gastro, operculer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J +1+2+3. Régénération à 0/125°C température stabilisée, entre 30 et 35 minutes maximum en maintenant la température à 65°C à coeur.

POIDS NET :  
**5,0000 Kg**

(01)03061432113628(15)270531(10)5161612

1013995694

FR  
56.121.042  
CE

17:31

HFV