

Code Produit : 1681693

DESCRIPTION DU PRODUIT

Portion de filets de poisson blanc qualité sans arête découpée en forme de trapèze, enrobée de farine et légèrement citronnée. Déjà cuit, la solution idéale pour une utilisation directe en liaison froide. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).



Mode de conservation

DLUO / DDM : 18 mois
Température de stockage : -18°C

Code article : 1681693 - EAN : 3220440055560

Dénomination de vente : Portion de filets de poisson blanc sans arête, enrobée, cuite, surgelée

Date de mise en production : 09/11/2016

Code douanier : 16041997

Dimension pièce : 12 cm env.

Unité De Base Carton

Calibre : Pc de 105 g env

Poids portion indicatif : 105 g

Conditionnement

Conditionnement à poids variable : Non

Unité mini. de commande : Ct

Carton : 6 kg (52 pc mini)

Poids net carton : 6 kg

Origine

France

Informations produit

Certifications / Spécificités : Qualité sans arête
MSC

Norme AFNOR NF V45-074, notamment sans ajout d'additifs (dont polyphosphates). Fraîcheur garantie par mesure d'ABVT ou test cuisson. Contrôle de la conformité aux normes dans nos laboratoires d'Offranville et de Dieppe

Degré de préparation : Cuit

Mode de restitution :

- 1) Liaison froide : Déjà cuit, il suffit de décongeler le meunière cuit à cœur en barquette en chambre positive et de le réchauffer au four de restitution (130°C) pendant 30 minutes environ.
- 2) Sans décongélation préalable, placer le suprême meunière cuit à cœur sur une plaque avec une feuille de papier sulfurisé et mettre au four à 180/200°C pendant 10 à 15 minutes

Code Produit : 1681693

COMPOSITION

Liste des ingrédients :

Poisson blanc (80%), farine de **blé**, huile de tournesol, eau, sel, poudre levante : E503, levure, dextrose, jus de citron, persil, amidon modifié de maïs, **gluten** de blé, fécule de pomme de terre, farine de maïs, épaississant : gomme xanthane, jus concentrés de citron et d'orange pulpes de citron, acidifiant : acide citrique, extrait de citron, poudre de **lait** écrémé, arôme, sucre.

Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : fruits à coques, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri et moutarde.

Identification des espèces de poissons blancs :

Atelier certifié ISO 14001. Sélection du poisson blanc en fonction des meilleures matières premières disponibles et en privilégiant chaque fois que possible les pêcheries responsables, et identification sur chaque étiquette carton de l'espèce sélectionnée :

A : Colin d'Alaska, Theragra chalcogramma, pêché en Océan Pacifique Nord (zone FAO 61 et 67)

C : Merlu blanc, Merluccius productus pêché en Océan Pacifique (zone FAO 67)

D : Hoki de Nouvelle-Zélande, Macrurus novaezelandiae pêché en Océan Pacifique (zone FAO 81)

E : Hoki de Patagonie, Macrurus magellanicus pêché en Océan Atlantique Sud-Ouest (zone FAO 41) ou Océan Pacifique Sud-Est (zone FAO 87)

Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

* Définition légale des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

	Allergènes contenus dans la recette :	Possibilité de présence involontaire :
Céréales glutineuses :	X	
Crustacés :		X
Oeufs / Ovoproduits :		X
Poissons :	X	
Arachide / dérivés d'arachide :		
Soja / Dérivés de soja :		X
Produits laitiers / Lactose :	X	
Fruits à coques :		X
Céleri :		X
Moutarde :		X
Sésame :		X
Sulfites (E220 à E228) :		
Lupin :		
Mollusques :		X

"Produit ne nécessitant pas d'étiquetage OGM, conformément à la législation en vigueur."

Code Produit : 1681693

NUTRITION

Encouragé par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN :**

Préparation > 70% poisson et P/L>2

- **Fréquences recommandées par le GEMRCN :**

4/20 minimum

Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.

Argumentaire nutrition :

Riche en protéines

84% de poisson

Rapport P/L>2

Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

	Pour 100 g	Par Portion (g) : 105
Energie kJ	636	668
Energie kCal	152	160
Matière grasses (g)	6.4	6.7
dont acides gras saturés (g)	1.0	1.1
Glucides (g)	6.7	7.0
dont sucres (g)	0.5	0.5
Fibres alimentaires (g)	0.0	0.0
Protéines (g)	16.8	17.6
Sel (g)	0.60	0.63
Calcium (mg)		

Spécification nutrition :

Rapport P/L	2,6
Potassium (mg/100g)	
Sodium (mg/100g)	240
AG Trans (g/100g de lipides)	ND

PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

Nb de cartons par couche : 9

Nb de couches par palette : 10

Nb de cartons par palette : 90

Poids net palette : 540 kg

Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

Secondaire Caisse	Qté 1	Carac. Tech. Caisse Ond C Blanc DAV Hte170mm320x265mm
----------------------	----------	--

Code Produit : 1681693

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en «Non ready to eat»)

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2
Enterobacteries/g	m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2
E. Coli/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2
Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés préfaits, tomato fish)
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.