72098 / 12992071

Filet de maquereau

avec peau, IQF

Description :

Filet simple avec peau. Surgelé individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : brake

Calibre : 40/100 g
Conditionnement – calibre : CT 3 KG 40 /100 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h entre 0 et +4°C
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler en chambre froide positive puis l'utiliser comme un produit frais.

LES PLUS PRODUITS :

Un poisson à la saveur marquée qui réveillera votre créativité tant les possibilités de le cuisiner sont variées.
Vraiment dans la tendance bistrot, il est apprécié tant pour sa saveur que pour son prix raisonnable.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
18.1	0.2	0.2	= -	14.2	3.2	= 0.16	= 64	= -	201	838

Rapport P/L : 1.27

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 mini **Classification** : Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

Dénomination légale de vente : Filet de maquereau avec peau, cru, surgelé

INGREDIENTS :

100 % Filet de Maquereau (Scomber scombrus) pêché au chalut en Atlantique Nord-Est (FAO 27) sous zone VII (Manche et mers celtiques), IV (Mer du Nord). Susceptible de contenir : mollusques et crustacés.

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique Nord-Est

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 08.12.2021
" sous réserve de modifications des codifications "

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

Filet de maquereau

avec peau, IQF

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Filets soigneusement nettoyés. Calibre et dimensions homogènes. Couleur uniforme de la chair
Goût : Goût homogène et spécifique du maquereau
Texture : Bonne tenue de la chair à la décongélation. Bonne tenue de la chair à la cuisson : texture moelleuse caractéristique.
Odeur : Légère et caractéristique marine, dépourvue d'odeur étrangère

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN de l'UMC : 3308650720987

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 24.200 x l 39.400 x h 13.200
Longueur Palette en cm : 120.000
Largeur Palette en cm : 80.000
Hauteur Palette en cm : 186.600
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 15.000

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 14.333.414 CE
Code douanier : 03048949

Zone de pêche : FAO 27 - Atlantique nord-est
Mode de production : Sauvage
Nom latin : Scomber scombrus
Processus de congélation matière première : Simple terre