

Code Globe FERT : 1682714

Date d'émission : 02/02/2015 Version 1

Code douanier : 03044430

Code article : 103380110 - EAN : 3220440098451  
Code article : 103381042 - EAN : 3220440098451

Ag. sanitaire et/ou code emb. : FR 56.121.086 CE  
Ag. sanitaire et/ou code emb. : FR 56.098.005 CE

## DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : FILET LIEU NOIR PORTIONNE 120/140 G

>> **Nom latin** : *Pollachius virens*

>> **Marque du produit** : DAVIGEL

### Description du produit

Lieu noir qualité extra ou A (classification européenne) et de gros calibre (calibre 1 à la criée soit un poids supérieur à 3,5 kg). Les filets sont pelés, parés, désarêtés puis découpés en pavés calibrés.



### Unité De Base Carton

>> **Calibre** : Pc de 130 g ± 10 g

### Conditionnement

>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 2,6 kg (20 pc)

>> **Poids net carton** : 2.6 kg

### Conservation

>> **DLC** : 7 jours

>> **Température de stockage** : 0/+2°C

### Origine

>> **Pêché en** : Atlantique Nord-Est - FAO 27 - Mers de Norvège, Mer du Nord, Islande et Féroé, Ouest Ecosse, Manche et Mers Celtiques, Golfe de Gascogne

Transformé en France - pêché en Atlantique Nord-Est - FAO 27

>> **Mode de production de pêche** : Sauvage

>> **Type d'engin de pêche** : Chaluts

## Informations produit

>> **Eligible au "Fait Maison"** : Oui

1-Poisson de qualité Extra ou A2. 2-Contrôles de fraîcheur à réception. 3-Date Limite de Consommation (DLC) indiquée et validée par des tests de conservation. 4-Mise en place d'un gel pack dans les cartons.

>> **Mode de restitution** :Produit destiné à la cuisson. Il est recommandé d'ouvrir les barquettes quelques minutes avant de cuisiner le poisson afin de permettre sa réoxygénation.  
A consommer uniquement après cuisson à coeur.

>> **Mode de présentation** :Sous ATM

>> **Degré de préparation** :Cru

## COMPOSITION

>> **Liste des ingrédients** :

Lieu noir (Pollachius Virens)

>> **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** :

Poissons :

**Sous la dénomination dans la liste des ingrédients** :

Lieu noir

**Possibilité de présence involontaire** :

Crustacés : *Oui* 103381042

## NUTRITION

Encouragé par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN** :

Poisson

- **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.**

>> **Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes** :

Pour 100 g		Par portion (g) 120	
Energie kJoule	333	Energie kJoule	400
Energie kcal	79	Energie kcal	94
Matières grasses (g)	0.6	Matières grasses (g)	0.7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0.0	<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0.0
Glucides (g)	0.3	Glucides (g)	0.4
<i>dont sucres (g)</i>	0.0	<i>dont sucres (g)</i>	0.0
Fibres alimentaires (g)	0.0	Fibres alimentaires (g)	0.0
Protéines (g)	18.0	Protéines (g)	21.6
Sel (g)	0.12	Sel (g)	0.14

>> **AG Trans (g/100g de lipides)** : non concerné

>> **Argumentaire nutrition** :

Pauvre en matière grasse, Riche en protéines

Le lieu noir s'intègre facilement dans des menus variés et équilibrés. A la provençale, aux pommes, ou même en papillote à la banane, au curry et brochette de papaye verte, n'hésitez pas à créer des recettes originales et légères pour le plaisir de tous vos convives !

Le grammage du produit servi peut varier selon le mode de préparation.

# PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

- >> Nb de cartons par couche : 9
- >> Nb de couches par palette : 7
- >> Nb de cartons par palette : 63
- >> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

## Fiche conditionnement

Primaire	Qté	Carac. Tech.	L(mm)	l(mm)	H(mm)
CAISSE		De conditionnement produit			

Secondaire	Qté	Carac. Tech.	L(mm)	l(mm)	H(mm)
CAISSE		De transport	338	273	136

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

ABVT Pantaleon et Rosset	30
TMA/ABVT (%)	50
Test fraîcheur (cuisson)	Absence d'odeur d'autolyse, de putréfaction (10g de chair de poisson dans un béccher, couvert, cuits 10s à forte puissance au micro-onde)

Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 100 000 / g M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

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, sur base des recommandations professionnelles

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.**