

# FILETE poisson blanc pané cuit

**Davigel**  
surgelé

Code RNM : 465

Code Globe FERT : 1680196

Date d'émission : 09/12/2014 Version 8

Date de modification : 26/02/2013

Code douanier : 16041991

Code article : 1680196 - EAN : 3220440055881

Ag. sanitaire et/ou code emb. : FR 76.482.001 CE

## DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Portion formée de filets de poisson QSA, panée, cuite, surgelée

>> **Marque du produit** : DAVIGEL

### Description du produit

FILETE, une exclusivité Davigel alliant un calibrage précis, une texture de poisson préservée, la forme d'un filet naturel. Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête (71% rapporté au produit fini) pané cuit. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de...

Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).



**FABRIQUE DANS NOTRE ATELIER  
D'OFFRANVILLE (76)**

### Unité De Base Carton

>> **Calibre** : Pc de 100 g env

>> **Poids portion indicatif** : 100 g

### Conditionnement

>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 5 kg (48 pc mini)

>> **Poids net carton** : 5.000 kg

>> **Poids brut carton** : 5.25 kg

### Conservation

>> **DLUO** : 18 mois

>> **Température de stockage** : -18°C

### Origine

France

## Informations produit

>> **Conformité aux normes :** Qualité sans arête  
Norme AFNOR  
Désarêté

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

>> **Mode de restitution :** Sans décongélation préalable, placer le FILETE poisson pané cuit sur une plaque et passer au four à 200°C pendant 15 à 20 minutes. En utilisation en liaison froide, après décongélation en chambre froide, réchauffer, en barquette ouverte, le FILETE au four à 130°C pendant 30 minutes environ.

>> **Degré de préparation :** Cuit

## COMPOSITION

### >> Liste des ingrédients :

Poisson blanc (70% rapporté au Mis En Oeuvre, conformément au GEMRCN, soit 71 % rapporté au Produit Fini), enrobage (chapelure (farine de blé, levure, sel, épices (curcuma, paprika), colorants : extrait de paprika - extrait de curcuma, amidon transformé de blé, gluten de blé, épaississant : gomme xanthane), eau, huile de tournesol). Présence éventuelle de persil.

Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : fruits à coques, lait, 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 :

Céréales glutineuses :

Poissons :

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

Farine de blé

Poisson blanc

### Possibilité de présence involontaire :

Céleri : *Oui*

Fruits à coques : *Oui*

Produits laitiers / Lactose : *Oui*

Moutarde : *Oui*

Oeufs / Ovoproduits : *Oui*

Crustacés : *Oui*

Mollusques : *Oui*

Soja / Dérivés de soja : *Oui*

Sésame : *Oui*

## 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.**

>> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Pour 100 g	
Energie kJoule	643
Energie kcal	153
Matières grasses (g)	5.6
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0.6
Glucides (g)	12.2
<i>dont sucres (g)</i>	1.1
Fibres alimentaires (g)	0.0
Protéines (g)	13.0
Sel (g)	0.92

Par portion (g) 100	
Energie kJoule	643
Energie kcal	153
Matières grasses (g)	5,6
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0,6
Glucides (g)	12,2
<i>dont sucres (g)</i>	1,1
Fibres alimentaires (g)	0.0
Protéines (g)	13.0
Sel (g)	0,92

>> **AG Trans (g/100g de lipides) :** <0.1

>> **Argumentaire nutrition :**

Riche en protéines

71% de poisson rapporté au produit fini

Rapport P/L = 2,3

## PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

>> **Nb de cartons par couche :** 9

>> **Nb de couches par palette :** 11

>> **Nb de cartons par palette :** 99

>> **Poids net palette :** 495

>> **Hauteur palette :** inférieure à 1,8 m

### Fiche conditionnement

Primaire	Qté	Carac. Tech.	L(mm)	l(mm)	H(mm)
POCHE	1	POCHES 500/500 COQUILLES	500	500	

Secondaire	Qté	Carac. Tech.	L(mm)	l(mm)	H(mm)
CARTON	1	CARTON COQUILLES	390	255	130

# CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de plats cuisinés, issus d'assemblage de produits cuits, à consommer en l'état ou après simple réchauffage

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g
	NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / 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 applicables aux denrées alimentaires et 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.***