

Code Globe FERT : 11681693

Code article : 11681693 - EAN : 3220440055510

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

DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Portion de filets de poisson blanc sans arête, enrobée, cuite, surgelée IQF.

Description du produit

Portion de filets de poisson blanc qualité sans arête, 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.



>> **Calibre** : Pc de 70 g (+/-10g)

>> **Dimensions pièce** : 13 cm env.

>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 6 kg

>> **Origine** : France

Nutrition : Encouragé par le GEMRCN

- Classifications GEMRCN :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

- Fréquences recommandées par le GEMRCN :

4/20 minimum

Recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile

- Argumentaire nutrition :

Riche en protéines
84% de poisson
Rapport P/L>2

Normes et garanties :

- Conformité aux normes :

Qualité sans arête

- Garanties :

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 :

- 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

COMPOSITION

>> Liste des ingrédients :

Poisson blanc (79% rapporté au Mis En Oeuvre, soit 84 % rapporté au Produit Fini), enrobage (farine de blé, huile de tournesol, eau, farine de maïs, féculé de pomme de terre, dextrose, sel, poudres à lever : E500ii et E450i, lactosérum et protéines de lait, amidon de tapioca, épaississants : E461 - gomme xanthane, poudre de lait écrémé, sucre, arôme).
Présence éventuelle de persil.

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 :

Allergènes contenus dans la recette :	Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :
Céréales glutineuses :	Farine de blé
Produits laitiers / Lactose :	Poudre de lait, protéines de lait
Poissons :	Poisson

* Liste 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.

Possibilité de présence involontaire :

Céleri :	Oui
Fruits à coques :	Oui
Moutarde :	Oui
Oeufs / Ovoproduits :	Oui
Crustacés :	Oui
Mollusques :	Oui
Soja / Dérivés de soja :	Oui
Sésame :	Oui

Suite aux évolutions de formulations et par sécurité, tenir compte des informations portées sur l'étiquette du produit avant consommation

VALEURS NUTRITIONNELLES

>> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Energie kJoule / 100 g	636
Energie kcal / 100 g	152
Matières grasses (g) / 100 g	6.4
dont acides gras saturés (g) / 100 g	1.0
Glucides (g) / 100 g	6.7
dont sucres (g) / 100 g	0.5
Fibres alimentaires (g) / 100 g	0.0
Protéines (g) / 100 g	16.8
Sel (g) / 100 g	0.600
Sodium (g) / 100 g	0.240
Potassium (mg) / 100 g	294
P/L	2.6

CONSERVATION

>> **DLUO** : 18 mois

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

PALETTISATION

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

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

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

>> **Poids net palette** : 594 kg

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

>> **Standards microbiologiques** :

Catégorie : 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 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.

Référence : 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.