

Code Produit : 1681876

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Filet à la chair blanche et floconneuse paré puis portionné en pavé et queues sans peau et sans arête. Simple congélation.

### Mode de conservation

DLUO / DDM : 24 mois

Température de stockage : -18°C



Code article : 103046812 - EAN : 3220440069918  
Code article : 103648715 - EAN : 3220440069918  
Code article : 102996970 - EAN : 3220440069987

Ag. sanitaire et/ou code emb. : LT 21-17 EB  
Ag. sanitaire et/ou code emb. : 51 M  
Ag. sanitaire et/ou code emb. : UK GG 116  
Ag. sanitaire et/ou code emb. : 40L

**Dénomination de vente** : Filet de cabillaud sans peau sans arêtes 120/140 g

**Nom latin** : *Gadus morhua*

**Code douanier** : 03049525

### Unité De Base Carton

**Calibre** : Pc de 130 g ± 10 g

**Poids portion indicatif** : 130 g

### Conditionnement

**Unité mini. de commande** : Ct

**Carton** : 5 kg (38 pc env)

**Poids net carton** : 5 kg

**Poids brut carton** : 5.4 kg

### Origine

**Pêché en** : Atlantic Nord-Est-FAO 27, Mer de Barents

Russie - pêché en Atlantic Nord-Est-FAO 27, Mer de Barents

Lithuanie - Atlantique Nord-Est (FAO 27), Mer de Norvège (IIa)

Grande-Bretagne - Atlantique Nord-Est (FAO 27), Mer de Barents et de Norvège

**Mode de production de pêche** : Sauvage

**Type d'engin de pêche** : Chaluts

### Informations produit

**Certifications / Spécificités** : Qualité sans arête

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

1- Fraîcheur garantie par mesure d'ABVT ou tests de cuisson. 2- Contrôle de l'espèce par isoélectrofocalisation. 3- Contrôle de la compensation du glaçage. 4- Contrôle du respect du calibre. 5- Garantie simple congélation.

**Mode de présentation** : IQF

**Degré de préparation** : Cru

### Mode de restitution :

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide et travailler comme un produit frais.

Code Produit : 1681876

## COMPOSITION

Liste des ingrédients :

**Cabillaud**

**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 :		
Crustacés :		
Oeufs / Ovoproduits :		
Poissons :	X	
Arachide / dérivés d'arachide :		
Soja / Dérivés de soja :		
Produits laitiers / Lactose :		
Fruits à coques :		
Céleri :		
Moutarde :		
Sésame :		
Sulfites (E220 à E228) :		
Lupin :		
Mollusques :		

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

Code Produit : 1681876

## 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.**

**Argumentaire nutrition :**

Pauvre en matière grasse, Riche en protéines. Cabillaud aux tomates, aux champignons, en papillote méditerranéenne, grillé aux crevettes, ou même au curry ou en salade à la mangue, n'hésitez pas à créer des recettes originales et légères pour le plaisir de tous vos convives !

**Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :**

	Pour 100 g	Par Portion (g) : 120
<b>Energie kCal</b>	76	91
<b>Energie kJ</b>	323	388
<b>Matière grasses (g)</b>	0.6	0.7
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0.0	0.0
<b>Glucides (g)</b>	0.0	0.0
<i>dont sucres (g)</i>	0.0	0.0
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0.0	0.0
<b>Protéines (g)</b>	17.7	21.2
<b>Sel (g)</b>	0.18	0.22
<b>Calcium (g)</b>		

**Spécification nutrition :**

Rapport P/L	
Potassium (mg/100g)	
Sodium (mg/100g)	0.072
AG Trans (g/100g de lipides)	non concerné

## PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

**Nb de cartons par couche :** 8

**Nb de couches par palette :** 12

**Nb de cartons par palette :** 96

**Poids net palette :** 480 kg

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

Secondaire	Qté	Carac. Tech.
Caisse		

Code Produit : 1681876

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

ABVT Pantaleon et Rosset	30
TMA/ABVT (%)	30
Test fraîcheur (cuisson)	Absence d'odeur d'autolyse, de putréfaction (10g de chair de poisson dans un bécher, 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.**