

Code Globe FERT : 1681016

Code SNM : 531

Code article :102961554 - EAN : 3220440068034
Code article :102961549
Code article :102961548
Code article :102961547
Code article :103116515 - EAN : 3220440068003

Ag. sanitaire et/ou code emb. : AUT DK 4069
Ag. sanitaire et/ou code emb. : Reg n° 10754
Ag. sanitaire et/ou code emb. : 03061

DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : MOULES DECOQUILLEES CUITES SURGELEES 5x1KG

>> **Nom latin** : *Mytilus chilensis*

Description du produit

Moule élevée en filière (cordes suspendues en pleine mer), décoquillée, cuite et lavée avec byssus retiré, garantie sans sable et sans crabe. Qualité et sécurité garanties avec analyses des moules et de l'eau.



>> **Calibre** : 200/500 pc/kg

>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 5 sh de 1 kg

>> **Origine** : Chili - Danemark

Elevé en : Chili

Nutrition : Encouragé par le GEMRCN

- Classifications GEMRCN :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

Entrée protidique < 15% MG

- Fréquences recommandées par le GEMRCN :

4/20 minimum

Fréquence libre

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

- Argumentaire nutrition :

Pauvres en matière grasse, Riches en protéines

A la plancha, en bouillon de légumes aux coquillages, à la tomate, au curry, aux piquillos, en cuisson wok avec des petits légumes....les moules se déclinent dans de nombreuses recettes légères et savoureuses !

Normes et garanties :

- Garanties :

Chaque lot est rigoureusement testé afin de garantir l'absence de toxines DSP, PSP ou ASP.

>> Mode de restitution :

Froid : utilisation après décongélation 24 heures en chambre positive

Chaud : attention à ne pas recuire le produit. Il est conseillé de le réchauffer doucement en sauce

COMPOSITION

>> Liste des ingrédients :

Moules décoquillées cuites surgelées

>> Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

Allergènes contenus dans la recette : Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :

Mollusques : moule

* 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.

VALEURS NUTRITIONNELLES

>> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Energie kJoule / 100 g	397
Energie kcal / 100 g	94
Matières grasses (g) / 100 g	2.7
dont acides gras saturés (g) / 100 g	0.7
Glucides (g) / 100 g	1.8
dont sucres (g) / 100 g	0.0
Fibres alimentaires (g) / 100 g	0.0
Protéines (g) / 100 g	15.7
Sel (g) / 100 g	1.02

>> Texture souple : *Oui*

CONSERVATION

>> DLUO : 24 mois

>> Température de stockage : -18°C

PALETTISATION

>> Nb de cartons par couche : 14

>> Nb de couches par palette : 8

>> Nb de cartons par palette : 112

>> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

>> Valeurs chimiques :

ABVT Pantaleon et Rosset 15

Détermination de la fraîcheur :

L'ABVT (Azote Basique Volatil Total déterminé par la méthode de Pantaleon et Rosset à l'exclusion de toute autre. La norme est 15 mg de NH₃ pour 100g de chair.

L'analyse est effectuée sur un minimum de 3 échantillons provenant de 3 conditionnements différents. Le résultat pris en compte est la moyenne arithmétique des dosages avec une tolérance arithmétique de 3 points par échantillon pris isolément.

Absence de toxines :

DSP (Diarrehtic shellfish poisonnus) (Acide Okadaïque) non détecté par test souris ou rat. Norm = 20 µg/100 g of mussels.

PSP (Parralitic shellfish poisonnus)

ASP (Amnesic shellfish poisonnus)

Voir en annexe Manufacturing data - V2R0 du 17/08/2008

Polyphosphates : Aucun

Métaux lourds : contrôle deux fois par an

>> Standards microbiologiques :

Catégorie : Crevette décortiquée cuite, queue de crevette cuite, langouste cuite coupée, mollusques cuit décortiqués ou décortiqués, chair de crabe cuite, réfrigérée ou surgelée

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	M = 100 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	M = 100 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	M = 10 / 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 = 1000 / g (valeur de refus)
Vibrio pathogène (parahaemolyticus et cholerae)	Absence / 25 g

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Référence : Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel.

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.