

## DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Portion nature de filets de Colin d'Alaska, qualité sans arête, crue, surgelée

>> **Nom latin** : *Theragra chalcogramma*

### Description du produit

Portion nature de colin d'Alaska sans arête conforme à la norme AFNOR NF V45-074 (100% filet de poisson et sans polyphosphate). Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).



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

>> **Dimensions pièce** : 8,4 x 6 x 2 cm

>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 5 kg (50 pc)

>> **Origine** : France

**Nutrition** : Encouragé par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN** :  
Poisson

- **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** :

Pauvre en matière grasse, Riche en protéines

Le colin d'Alaska s'intègre facilement dans des menus variés et équilibrés.

A l'estragon, en papillote aux poivrons, au thym et à la tomate, ou même aux girolles ou à la nectarine, n'hésitez pas à proposer des recettes originales et légères pour le plaisir de tous vos convives !

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

### Normes et garanties :

- **Conformité aux normes** :

Qualité sans arête

Norme AFNOR

Colin d'Alaska

- **Garanties** :

Norme AFNOR NF V45-074: Composition exclusive de filet ou morceaux de filets, préparation à partir d'une seule espèce, sans peau ni membrane noire, sans ajout d'additifs (dont polyphosphates) ni de chair hachée. 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** :

Au court bouillon ou à la vapeur pendant 15 à 20 min ou poêlé au beurre pendant 10 min env.

## COMPOSITION

### >> Liste des ingrédients :

100 % Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) - Pêché en Océan Pacifique - Zone FAO 67

Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : fruits à coques, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri et moutarde.

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

Allergènes contenus dans la recette :	Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :
Poissons :	Colin d'Alaska

\* 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
Céréales glutineuses :	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

## VALEURS NUTRITIONNELLES

### >> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Energie kJoule / 100 g	314
Energie kcal / 100 g	74
Matières grasses (g) / 100 g	0.8
dont acides gras saturés (g) / 100 g	0.0
Glucides (g) / 100 g	0.0
dont sucres (g) / 100 g	0.0
Fibres alimentaires (g) / 100 g	0.0
Protéines (g) / 100 g	16.7
Sodium (g) / 100 g	0,100
Calcium (mg) / 100 g	8
Potassium (mg) / 100 g	338
P/L	20,9

>> Texture souple : Oui

## CONSERVATION

>> DLUO : 12 mois

>> Température de stockage : -18°C

## PALETTISATION

>> Nb de cartons par couche : 21

>> Nb de couches par palette : 8

>> Nb de cartons par palette : 168

>> Poids net palette : 840 kg

>> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

# CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

## >> Standards microbiologiques :

Catégorie : Offrande : Poissons tranchés, panés ou non, filets de poissons congelés ou surgelés

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	50 000
ASR 46°C/g	2
Coliformes thermotolérants/g	10
E. Coli/g	10 (norme interne)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	absence / 25g - tolérance 100/g (tolérance au stade de la distribution et uniquement pour les produits crus ou ayant subis un traitement insuffisant pour les assainir ou remanipulés après traitement assainissant. Cette tolérance n'est acceptable que dans le cas où le producteur de la denrée a fait réaliser une étude de vieillissement prouvant qu'à la DLC / DLUO la denrée respecte cette tolérance.
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	100

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

Référence : note de service DGAL/SHDA/N2001/N°8090 du 27 juin 2001; ;article 5, arrêté du 21/12/79 fixant les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale modifiées par l'arrête du 13/03/89;note DGAL/SHDA/N°98 du 12 mai 1998; note de service du 22/06/89-DGAL/SVHA/N89/n° 8101; norme interne

**Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.**