

Code Globe FERT : 1681883

Code article : 102961862 - EAN : 3220440070167

Ag. sanitaire et/ou code emb. : 6E

DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Filets de merlu blanc du Cap formés, sans arêtes, surgelés

>> **Nom latin** : *Merluccius capensis ou paradoxus*

Description du produit

Filets de merlu blanc du Cap moulés (1 ou 2 filets par produit) pour obtenir une chair épaisse. Produit calibré et sans arête. Simple congélation.



>> **Calibre** : Pc de 125 g ± 10 g

>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 5 kg (40 pc)

>> **Origine** : Namibie

Pêché en : Atlantique Sud-est-FAO 47

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 :

Pauvres en matière grasse, les coeurs de filet de merlu blanc s'intègrent facilement dans des menus variés et équilibrés. En papillote aux légumes, à la tomate et basilic, à la plancha ou même en curry, à la laitue de mer, n'hésitez pas à créer 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

- Garanties :

- 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 restitution :

Décongeler la veille en chambre froide, il s'utilise ensuite comme un poisson frais.

>> **Mode de présentation** : IQF

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

>> Valeurs chimiques :

ABVT Pantaleon et Rosset	35
TMA/ABVT (%)	40
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)

>> Standards microbiologiques :

Catégorie : Poissons et filets de poisson de mer ou d'eau douce, panés ou non, de capture ou d'élevage, congelés ou surgelés

Enterobacteries/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g
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)

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, 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.