

Code Globe FERT : 12036116

Code article : 12036116 - EAN : 3220440079221

Ag. sanitaire et/ou code emb. : F 76.482.01 CE

DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : PORTION NATURE DE CABILLAUD S/A 100 G, CRUE, SURGELEE.

>> **Nom latin** : *Gadus morhua morhua*.

Description du produit

Portion nature de filet de cabillaud sans arête conforme à la norme AFNOR NF-V45-074. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation.



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

>> **Dimensions pièce** : 8,4 x 6 x 2,05 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** :

LE SAVIEZ VOUS ? Source de protéines d'excellente qualité, pauvre en lipides, le cabillaud constitue un poisson de choix pour le plaisir de vos convives !

Normes et garanties :

- **Conformité aux normes** :

Qualité sans arête
Norme AFNOR

- **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 pendant 15 à 20 min ou poêlé au beurre pendant 10 min env.

COMPOSITION

>> Liste des ingrédients :

Cabillaud S/A

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

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

Poissons : Cabillaud

** 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.*

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	325
Energie kcal / 100 g	77
Matières grasses (g) / 100 g	0.6
<i>dont acides gras saturés (g) / 100 g</i>	0.0
Glucides (g) / 100 g	0.0
<i>dont sucres (g) / 100 g</i>	0.0
Fibres alimentaires (g) / 100 g	0.0
Protéines (g) / 100 g	17.7
Sodium (g) / 100 g	0,072
Calcium (mg) / 100 g	26
Potassium (mg) / 100 g	352
P/L	27,7

>> Texture souple : *Oui*

CONSERVATION

>> DLUO : 12 mois

>> Température de stockage : -18°C

PALETTISATION

>> Nb de cartons par couche : 8

>> Nb de couches par palette : 21

>> Nb de cartons par palette : 168

>> Poids net palette : 840 kg

>> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

>> Standards microbiologiques :

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

E. Coli/g	m = 500, M = 5000 (n = 5; c = 2)
Salmonella SPP	absence / 10g (n = 5; c = 0)
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	m = 500, M = 5000 (n = 5; c = 2)
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	50 000
ASR 46°C/g	2

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'arrêté 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.