



Description : FILETE, une exclusivité Davigel alliant un calibrage précis, une texture de poisson préservée, la forme d'un filet naturel. Portion formée de filets de poisson blanc qualité sans arête enrobée d'une pâte à beignet pré-frite. Elaboré à partir d'une matière première simple congélation. FILETE ne peut donner lieu à l'utilisation du terme filet de...

Issu d'une filière certifiée Pêche Responsable (MSC).

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 120 g env

Conditionnement : 5 kg (39 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : Portion formée de filets de poisson qualité sans arête, en beignet, pré-frite, surgelée.

Unité Minimum de commande : ct

Origine : France

Code douanier : 16041991

Etat du produit : Pré frit

Unité de facturation : KG

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au four : Sans décongélation préalable, placer le produit sur une plaque pendant 18 à 20 minutes à 180°C.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
209	873	11.0	1.4	15.1	1.6	1.1	11.8	0.84	ND	336

Rapport P/L : 1.07

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs :

3/20 maximum

Classification :

Préparation < 70% MPA

INGREDIENTS :

Poisson blanc (57%), eau, farine de blé, huile de tournesol, levure, sel, amidon de tapioca, poudres à lever : E450i - E500ii, farine de maïs, dextrose, gluten de blé, épaississants : E464 - gomme xanthane, amidon transformé de blé, arôme.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, oeuf, soja, crustacés, mollusques, sésame, céleri, moutarde.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offrande : poissons crus tranchés, panés ou non, filets de poisson crus congelés ou surgelés (totalement crus), (utilisation en "Non ready to eat")

m

Micro Organismes Aerobies 30°C/g

m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g avec n=5; c=2

Enterobacteries/g

m = 10 000 / g - M = 100 000 / g avec n=5; c=2

E. Coli/g

m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Salmonella SPP

Absence / 25 g

Listeria Monocytogenes

M < 100 / g (au stade de la consommation ou de la DLC)

Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g

m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Clostridium perfringens/g

m = 100 / g - M = 1 000 / g avec n=5; c=2

Bacillus cereus/g

m = 1 000 / g - M = 10 000 / g avec n=5; c=2

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel. (poisson crus «Non ready to eat» ex. panés pré-frits, tomato fish)

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Certifications / spécificités : Qualité sans arête, Norme AFNOR, MSC

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Poissons. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Produits laitiers, Moutarde, Oeufs, Crustacés, Mollusques, Soja, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440055911

T°C de conservation (°C) : -18°C

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 158

Nb de cartons/couche : 9

Nb couches/palette : 11