

Code Globe FERT : 1682015

Date d'émission : 12/12/2014 Version 3

Date de modification : 22/05/2013

Code douanier : 03047950

Code article : 1682015 - EAN : 3220440078682

Ag. sanitaire et/ou code emb. : FR 76.482.001 CE

DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : PORTION NATURE DE HOKI DE NZ 100 G QSA, CRUE, SURGELEE.

>> **Nom latin** : *Macruronus novaezelandiae*

>> **Marque du produit** : DAVIGEL

Description du produit

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

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



FABRIQUE DANS NOTRE ATELIER
D'OFFRANVILLE (76)

Unité De Base Carton

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

>> **Poids portion indicatif** : 100 g

Conditionnement

>> **Unité mini. de commande** : Ct

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

>> **Poids net carton** : 5 kg

Conservation

>> **DLUO** : 12 mois

>> **Température de stockage** : -18°C

Origine

France

>> **Type d'engin de pêche** : Chaluts

Informations produit

>> **Conformité aux normes** : Qualité sans arête
Norme AFNOR

>> **Eligible au "Fait Maison"** : Oui

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** : Utilisation sans décongélation :
1/Au court bouillon pendant 15 à 20 min
2/poêlé au beurre pendant 10 min env.

>> **Degré de préparation** : Cru

COMPOSITION

>> Liste des ingrédients :

Hoki de Nouvelle-Zélande, (*Macrurus novaezelandiae*) pêché en Océan Pacifique (zone FAO 81)

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.

>> Identification des espèces de poissons blancs :

Hoki de Nouvelle-Zélande (*Macrurus novaezelandiae*) pêché en Océan Pacifique (zone FAO 81)

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

* *Définition légale 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.*

Allergènes contenus dans la recette :	Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :
Poissons :	Hoki de Nouvelle Zélande

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

NUTRITION

Encouragé par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN :**

Poisson

- **Fréquences recommandées par le GEMRCN :**

4/20 minimum

Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.

>> **Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :**

Pour 100 g		Par portion (g) 100	
Energie kJoule	387	Energie kJoule	387
Energie kcal	92	Energie kcal	92
Matières grasses (g)	1.8	Matières grasses (g)	1.8
<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0.5	<i>dont acides gras saturés (g)</i>	0.5
Glucides (g)	0.0	Glucides (g)	0.0
<i>dont sucres (g)</i>	0.0	<i>dont sucres (g)</i>	0.0
Fibres alimentaires (g)	0.0	Fibres alimentaires (g)	0.0
Protéines (g)	18.8	Protéines (g)	18.8
Sel (g)	0.27	Sel (g)	0.27

>> **AG Trans (g/100g de lipides) :** <2

>> **Argumentaire nutrition :**

Pauvre en matière grasse, Riche en protéines

Le Hoki s'intègre facilement dans des menus variés et équilibrés.

Aux tomates et fines herbes, grillé aux fruits de mer, en papillote à la provençale, aux épices, 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.

PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

>> **Nb de cartons par couche :** 8

>> **Nb de couches par palette :** 21

>> **Nb de cartons par palette :** 168

>> **Poids net palette :** 840

>> **Hauteur palette :** inférieure à 1,8 m

Fiche conditionnement

Primaire	Qté	Carac. Tech.	L(mm)	l(mm)	H(mm)
POCHE		POCHE PE 405/390/115 PANE/NATURE		405	390

Secondaire	Qté	Carac. Tech.	L(mm)	l(mm)	H(mm)
CARTON		Cs 310x118x180mm DAVIGEL Nature	310	118	180

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Offranville : 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.

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 modifié 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.