

Palette du pêcheur

EAN 54 200532 0607 8

FICHE TECHNIQUE – 26/04/2022

Ingrédients : 1/3 cabillaud (Gadus morhua), 1/3 colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma), 1/3 saumon atlantique (Salmo salar)

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	547 kJ 131 kcal
Glucides	0,1 g
- Dont sucres	0,1 g
Matières grasses	6,4 g
- Dont acides gras saturés	1,0 g
Protéines	18 g
Sel	0,26 g

Allergènes légaux

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	+
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Palette du pêcheur

EAN 54 200532 0607 8

FICHE TECHNIQUE – 26/04/2022

Nom légal

Palette de pêcheur avec cabillaud (Gadus morhua), Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma), saumon atlantique (Salmo salar)

Filets sans peau - sans arêtes - en morceaux

Congelé

Déclarations

Ce produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire selon la directive EC 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit, ni aucun ingrédient n'ont été traités avec un rayonnement ionisant (comme indiqué dans la directive 1999/2/EC).

Informations poisson/fruit de mer

-Nom scientifique	Salmo Salar Saumon Atlantique Élevé
Eau ajoutée	Non
Origine	Norvège
-Nom scientifique	Theragra Chalcogramma Colin d'Alaska Pêché
Eau ajoutée	Non
Zone de pêche	FAO 61 Pacifique, Nord-Ouest FAO 67 Pacifique, Nord-Est
Engin de pêche	Chaluts
-Nom scientifique	Gadus morhua Cabillaud Pêché
Eau ajoutée	Non

Palette du pêcheur

EAN 54 200532 0607 8

FICHE TECHNIQUE – 26/04/2022

Zone de pêche	FAO 27 Atlantique Nord-Est Mer de Barents Mer de Norvège, Spitzberg et île aux Ours
Engin de pêche	Chaluts Hameçons et lignes

Informations additionnelles

Surgelé

Après décongélation, ne pas recongeler

Méthode de préparation

- Four (180°C): 15-20 minutes
- Poêle: 8-10 minutes
- Four à vapeur: 10-13 minutes
- Micro-ondes (750 Watt): 3-4 minutes

Si possible, décongeler le produit et le préparer de la manière suivante:

- Four (180°C): 10-15 minutes
- Poêle: 5-7 minutes
- Four à vapeur: 6-8 minutes
- Micro-ondes (750 Watt): 2-3 minutes

(chauffer à une température à cœur de 70°C)

Unité d'emballage de consommation

Poids net	900 g
Poids fixe/variable	Fixe
Glaçage	10%
Glaçage maximal	12%
Glaçage minimal	8%
E-norme	Oui
Information de poids:	5 sacs/carton
Matériaux d'emballage:	Plastic bag

Palette du pêcheur

EAN 54 200532 0607 8

FICHE TECHNIQUE – 26/04/2022

Emballage conforme à la législation actuelle

Durée de vie sur étagère

Durée de conservation à production	457 jours
Conseil de stockage	Conserver au congélateur à -18°C
Durée de conservation à -12°C	1 mois
Durée de conservation à -6°C	1 semaine
Indicateur de durée de conservation	À consommer de préférence avant MM/YYYY

Microbiologie

	Unité	But	Tolérance	Fin de durée de conservation
Total plaques psychrotrophes aérobies 22°C	/g	100 000	1 000 000	10 000 000
Bactéries lactiques psychrotrophes	/g	100	1 000	10 000 000
Levures	/g	100	1 000	100 000
Moisissures	/g	100	1 000	Pas de moisissures visuelles
E. coli	/g	100	1 000	1 000
Coagulase positive staphylococcus	/g	100	1 000	1 000
Clostridia sulfite réductant	/g	100	1 000	100 000
Salmonella spp.	/25 g	absent	absent	Absent
Listeria monocytogenes		absent/25 g	100/g	100/g