

Filet de cabillaud atlantique Gadus Morhua

EAN 54 200532 0603 0

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2022

Ingrédients : cabillaud (Gadus Morhua)

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	319 kJ 75 kcal
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	0,4 g
- Dont acides gras saturés	0,1 g
Protéines	18 g
Sel	0,2 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	-

Filet de cabillaud atlantique Gadus Morhua

EAN 54 200532 0603 0

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2022

Nom légal

Filet de cabillaud Atlantique MSC

Congelé

Sans arêtes

MSC

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

Gadus morhua

cabillaud

pêché

Eau ajoutée

Non

Zone de pêche

FAO 27 Atlantic, Nord-Est

Mer de Barents

Mer de Norvège, Spitzberg et

Île aux Ours Islande et Féroé

Sennes

Chaluts

Lignes et hameçons

Informations additionnelles

Sans arête: maximum 1 arête/kg, maximum 1 cm de longueur MSC

Surgelé, après décongélation, ne pas recongeler

Bien chauffer jusqu'à une température à cœur de 70°C

Filet de cabillaud atlantique Gadus Morhua

EAN 54 200532 0603 0

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2022

Méthode de préparation

Produit congelé:

- Four (180°C): 20-25 minutes
- Poêle: 10-12 minutes
- Four à vapeur: 12-15 minutes
- Micro-ondes (750 Watt): 5-6 minutes

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

- Four (180°C): 15-20 minutes
- Poêle: 7-9 minutes
- Four à vapeur: 8-10 minutes
- Micro-ondes (750 Watt): 3-4 minutes

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

Unité d'emballage de consommation

Poids total par sac	1 kg (5x200 g)
Poids, glaçage inclus	200 g
Glaçage	10%
Glaçage maximal	10%
Glaçage minimal	8%
Minimum poids par pièce	187,5 g
Maximum poids par pièce	212,5 g
Matériaux d'emballage:	Print film, Oresto, 1000g, 585mm, 80mu Carton, 390x290x137mm, 5kg high, blank, white, AM

Le matériau d'emballage est conforme aux dispositions du règlement (CE) n ° 1935/2004. Concernant est également en conformité avec le règlement 10/2011 / CE.

Filet de cabillaud atlantique Gadus Morhua

EAN 54 200532 0603 0

FICHE TECHNIQUE – 31/05/2022

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 psychotrophes aérobies 22°C	/g	100 000	1 000 000	10 000 000
Bactéries lactiques psychotrophes	/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