

SPECIFICATION PRODUIT COMMERCIAL

Nom légal:

Cabillaud, filet, sans peau, sans arêtes, MSC, surgelé

Congelé

Sans arête

MSC



Description produit:

Filet de cabillaud Atlantique, congelé, sans arêtes et sans peau, MSC certifié, portionné à 200g (incl. glacage), 5x1kg.

Déclaration d'ingrédients

cabillaud

Allergènes légaux

Allergène celeri	Absent
Allergène gluten	Absent
Allergène crustacés	Absent
Allergène oeufs	Absent
Allergène poisson	Présent
Allergène lupin	Absent
Allergène lait	Absent
Allergène mollusques	Absent
Allergène moutarde	Absent
Allergène arachides	Absent
Allergène graines de sésame	Absent
Allergène soja	Absent
Allergène sulfite	Absent
Allergène fruits à coque	Absent

Déclarations

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 coeur de 70°C

Végétarien

Végan

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 net	4500 g
Poids fixe/variable	Fixe
Poids, glaçage inclus	5000 g
Glaçage	10%
Glaçage maximal	10%
Glaçage minimal	8%
Poids, par pièce	200 g
Minimum poids par pièce	187,5 g
Maximum poids par pièce	212,5 g

Information de poids:

Matériaux d'emballage: Carton, 390x290x137mm, 5kg high, blank, white, AM
 Print film, Oresto, 1000g, 585mm, 80mu

Les matériaux d'emballages sont conformes aux dispositions du règlement (CE) n ° 1935/2004. Ils sont également en conformité avec le règlement 10/2011 / CE.

Durée de vie sur étagère:

Date limite de conservation à partir de la date de 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	A consommer de préférence avant MM/YYYY

Microbiologie:

	Unité	But	Tolérance	Fin de durée de conservation
Total microorganismes psychrotrophes aérobies	/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

Information nutritionnelle

/100G

Energie 99 999 kJ
0 kcal

Matière grasses: 0,0 g
Acides gras saturés 0,0 g

Glucides: 0 g
Sucres 0 g

Protéines 0 g
Sel

Matière grasses, trans 0 g

Information d'entreprise

Entreprise Mowi Belgium NV
Kolvestraat 4
BE 8000 BRUGGE

Responsable de qualité Lisa Moeyaert
VE n° BE-VE-1072-EU

Mowi Belgium NV est certifié ACS-IFS

MSC-C-50356