



Matériel	127310
EAN	5601718221005
ITF	15601718221002
Version	V001
Date de la version	27/02/2026

Identification du produit

Poulpe 12x1Kg Évisc. Congelé



Nom scientifique	Octopus spp
Pêché	Atlantique, centre-est
Sous-zone	
Engin de pêche	Chaluts Lignes et hameçons
Origine	
Validité (mois)	18

Caractéristiques du Produit

Poulpe découpé, vidé et congelé, conditionné sur un plateau, sous film plastique et emballé dans des boîtes en carton ondulé.

INGRÉDIENTS : POULPE (99 %), eau, sel, correcteur d'acidité [E331]. Contient des mollusques.

Pour préserver la qualité, ne pas recongeler après décongélation.

Tous les paramètres microbiologiques, physiques et chimiques sont conformes à la législation en vigueur.

Il doit être entièrement cuit avant d'être consommé.

Lot

- Composé de 4 chiffres: le 1er correspond au dernier chiffre de l'année; le reste indique le numéro du jour de l'année. *Apport référence (AR)
- Autre

Information nutritionnelle

	VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100g	Par portion	%AR*
		100g	
Valeur énergétique (KJ/kcal)	152/36		
Matières grasses (g)	<0.5		
dont acides gras saturés (g)	0		
Glucides (g)	<0.5		
dont sucres (g)	0		
Protéine (g)	9.1		
Sel (g)	1.8		

* Apport de référence (AR) pour un adulte moyen (8400 kJ/2000 kcal)

Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

Hg (mg/kg)	≤ 0.3
Cd (mg/kg)	≤ 1
Pb (mg/kg)	≤ 0.3
Somme des dioxines et des PCB (pg/g)	≤ 6.5
Somme PFA (ug/kg)	≤ 2
Mélatamine (mg/kg)	≤ 2.5
Arsenic inorganique (mg/kg)	≤ 0.05

Caractéristiques microbiologiques

Indicateurs

Recherche sur Salmonella	Négatif à 25 g
Nombre de bactéries coliformes	$\leq 10^5$ UFC/g
Nombre d'E. coli	$\leq 10^1$ UFC/g
Comptage des micro-organismes à 30°C	$\leq 10^7$ UFC/g
Nombre de Staphylocoques coagulase +	$\leq 10^3$ UFC/g

Caractéristiques physiques

Indicateurs

Etat	Surgelé
Couleur	Caractéristiques du produit
Odeur	Caractéristiques du produit
Texture	Caractéristiques du produit
Saveur	Caractéristiques du produit
Parasites visibles	absent

Conditions de conservation

Conservé au congélateur à -18°C. Une fois que le processus de dégivrage a commencé, ne pas recongeler.

Paquet principal

Poids du paquet (kg)	1,00
Longueur (dm)	2.80
Largeur (dm)	1.90
Hauteur (dm)	0.30
Le volume (dm3)	1.60
Commentaires	Panneau en plastique avec revêtement fil

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	12,00
Poids du colis secondaire (kg)	12,00
Longueur (dm)	4.75
Largeur (dm)	2.96
Hauteur (dm)	2.08
Le volume (dm3)	29.24
Commentaires	Boîte en carton

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	504,00
Type de palette	EURO

N° boîtes	42
Boîtes de base	6
Boîtes de hauteur	7

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

Législation Applicable

Selon la législation en vigueur