



Matériel	137415
EAN	5601718243250
ITF	15601718243257
Version	V001
Date de la version	24/02/2026

Identification du produit

Palourde du Vietnam à la vapeur 60/80 10x1Kg Gelpeixe Congelé



Nom scientifique	Meretrix lyrata
Pêché	Pacifique, nord-ouest
Sous-zone	
Engin de pêche	Dragues
Origine	Vietname
Validité (mois)	24

Caractéristiques du Produit

Palourdes vietnamiennes cuites à la vapeur, conditionnées sous vide dans des sachets plastiques et emballées dans des boîtes en carton ondulé.

Calibre : 60 à 80 unités/kg

Nombre d'unités par sachet : 60 à 80 (valeur indicative)

Sans eau de glaçage ajoutée (peut contenir de l'eau provenant de la composition des palourdes)

Contient des mollusques. Peut contenir des traces de crustacés.

Le produit doit être entièrement cuit avant consommation.

Les valeurs nutritionnelles indiquées sont données à titre indicatif. Elles peuvent différer de celles figurant sur l'étiquette.

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)	287/67		
Matières grasses (g)	0.74		
dont acides gras saturés (g)	0.4		
Glucides (g)	5.3		
dont sucres (g)	1.5		
Protéine (g)	9.8		
Sel (g)	0.24		

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

Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

Hg (mg/kg)	≤ 0.5
Cd (mg/kg)	≤ 1
Pb (mg/kg)	≤ 1.5
Somme des dioxines et des PCB (pg/g)	≤ 6.5
Somme PFA (ug/kg)	≤ 5
Mélatamine (mg/kg)	≤ 2.5
Arsenic inorganique (mg/kg)	≤ 0.5
Somme des HAP (ug/kg)	≤ 30

Caractéristiques microbiologiques

Indicateurs

Recherche sur Salmonella	Négatif à 25 g
Nombre d'E. coli	≤10 ¹ UFC/g
Comptage des micro-organismes à 30°C	≤10 ⁵ UFC/g
Nombre de Staphylocoques coagulase +	≤10 ² 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

Conserver 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)	3
Largeur (dm)	1.9
Hauteur (dm)	0.35
Le volume (dm ³)	2
Commentaires	Sac en plastique

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	10,00
Poids du colis secondaire (kg)	10,00
Longueur (dm)	3.95
Largeur (dm)	2.70
Hauteur (dm)	1.60
Le volume (dm ³)	17.064
Commentaires	Boîte en carton

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	700,00
Type de palette	EURO

N° boîtes	70
Boîtes de base	10
Boîtes de hauteur	7

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

Législation Applicable

Selon la législation en vigueur