



Matériel	200514
EAN	5601718200567
ITF	15601718200564
Version	V002
Date de la version	25/06/2024

## Identification du produit

Chinchard Moyen 10x1 Kg Entier Gelpeixe Surgelé



Nom scientifique	Trachurus trachurus
Pêché	Atlantique, nord-est
Sous-zone	Águas Portuguesas
Engin de pêche	Filets tournants et filets sou Chaluts
Origine	Portugal
Validité (mois)	18

## Caractéristiques du Produit

Chinchard surgelé, emballé dans un sac en plastique et dans une boîte en carton ondulé.

Glaçage moyen : 8% (peut varier de +/-3%)

**DÉCONGÉLATION :** 1. Retirer l'emballage du congélateur et le placer sur l'étagère la plus basse du réfrigérateur pendant 12 heures avant de le cuisiner. Le produit doit toujours être décongelé à l'intérieur de l'emballage pour ne pas perdre sa fraîcheur.

2° Sortir le produit du réfrigérateur dès qu'il est décongelé. Ensuite, assaisonnez et cuisinez comme vous le feriez pour un produit frais.

Peut contenir des crustacés et des mollusques.

Faire cuire complètement

Remarque importante : pour maintenir la qualité, ne pas recongeler une fois que le processus de décongélation a commencé. Gelpeixe peut adapter la matière première pour garantir la conformité du produit fini.

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

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)	442/105	442/105	4
Matières grasses (g)	2.9	2.9	4
dont acides gras saturés (g)	0.7	0.7	3
Glucides (g)	0.0	0.0	0
dont sucres (g)	0.0	0.0	0
Protéine (g)	19.7	19.7	33
Sel (g)	0.2	0.2	3

\*Apport référence (AR) pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

## Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

Hg (mg/kg)	≤ 0.5
Cd (mg/kg)	≤ 0.1
Pb (mg/kg)	≤ 0.3
Somme des dioxines et des PCB (pg/g)	≤ 6.5
Somme PFA (ug/kg)	≤ 8
Mélatamine (mg/kg)	≤ 2.5
Arsenic inorganique (mg/kg)	≤ 0.1

#### Caractéristiques microbiologiques

##### Indicateurs

Recherche sur Salmonella	Négatif à 25 g
Nombre de bactéries coliformes	≤10 <sup>5</sup> UFC/g
Nombre d'E. coli	≤10 <sup>1</sup> UFC/g
Comptage des micro-organismes à 30°C	≤10 <sup>7</sup> UFC/g
Nombre de Staphylocoques coagulase +	≤10 <sup>3</sup> 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)	3.83
Largeur (dm)	2.30
Hauteur (dm)	0.40
Le volume (dm <sup>3</sup> )	3.52
Commentaires	ESIG7 Sac en plastique

#### Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	10,00
Poids du colis secondaire (kg)	10,00
Longueur (dm)	4.75
Largeur (dm)	2.95
Hauteur (dm)	2.15
Le volume (dm <sup>3</sup> )	30.127
Commentaires	ECC3448SP Boîte en carton

#### Palettisation

Poids net palettisation (kg)	420,00
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