



Matériel	201712
EAN	5601718211600
ITF	15601718211607
Version	V001
Date de la version	25/02/2026

Identification du produit

Filets de Merlu 10x400g MSC Gelpeixe Surgelé



Nom scientifique	Merluccius capensis/paradoxus
Pêché	Atlantique, sud-est
Sous-zone	
Engin de pêche	Chaluts
Origine	Africa Do Sul Namibia
Validité (mois)	18

Caractéristiques du Produit

Filets de merlu surgelés sans peau, conditionnés en sachets plastiques Gelpeixe et emballés dans des boîtes en carton ondulé.

GLAÇAGE MOYEN : 12 % (+/- 3 %)

Nombre d'unités par sachet : 4 à 7

Peut contenir des arêtes. Peut contenir des traces de crustacés et de mollusques.

Produit MSC : MSC-C-53340 : Issu de la pêche durable certifiée par le MSC. www.msc.org/pt

MODE DE PRÉPARATION : Sortir l'emballage du congélateur et le placer sur la grille inférieure du réfrigérateur pendant 12 heures avant la préparation.

Le produit doit être entièrement cuit avant consommation.

Ne pas recongeler.

Remarque : Gelpeixe se réserve le droit d'adapter la matière première, tout en garantissant 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	

Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

Hg (mg/kg)	≤ 0.5
Cd (mg/kg)	≤ 0.05
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)	≤ 0.1
ABVT (mg/100g)	≤ 35

Caractéristiques microbiologiques

SPÉCIFICATION TECHNIQUE DU PRODUIT



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)	0,40
Longueur (dm)	3.20
Largeur (dm)	2.10
Hauteur (dm)	0.30
Le volume (dm ³)	2.02
Commentaires	sac en plastique

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	10,00
Poids du colis secondaire (kg)	4,00
Longueur (dm)	3.78
Largeur (dm)	3.00
Taille (dm)	1.65
Le volume (dm ³)	18.71
Commentaires	ECC3448SP Boîte à cartes

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	288,00
Type de palette	EURO
N° boîtes	72
Boîtes de base	8
Boîtes de hauteur	9

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

Législation Applicable

Selon la législation en vigueur