



Matériel	203415
EAN	5601718203452
ITF	15601718203459
Version	V001
Date de la version	25/02/2026

Identification du produit

Lotte en Cubes 12x500g Gelpeixe Surgelé



Nom scientifique	Lophius vomerinus Lophius piscatorius
Pêché	Atlantique, sud-est Atlantique, centre-est
Sous-zone	
Engin de pêche	Chaluts
Origine	
Validité (mois)	18

Caractéristiques du Produit

Cubes de lotte surgelés sans peau, conditionnés dans un sachet plastique et emballés dans une boîte en carton ondulé.

TENEUR MOYENNE ENROBAGE : 10 % (+/- 3 %)

Nombre de queues par paquet : 1 queue

Contient du POISSON. Peut contenir des traces de MOLLUSQUES et de CRUSTACÉS.

Peut contenir des arêtes.

Remarque : Les cubes de lotte sont de tailles différentes.

Nécessite une cuisson complète.

MODE DE PRÉPARATION : 1. Sortez le paquet du congélateur et placez-le sur les étagères inférieures du réfrigérateur pendant 12 heures. 2. Décongelez toujours le produit dans son emballage pour préserver sa fraîcheur. 3. Après décongélation, sortez le paquet du réfrigérateur et cuisinez-le comme un produit frais.

Gelpeixe adapte la matière première, garantissant ainsi 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)	≤ 0.5

Caractéristiques microbiologiques

Indicateurs

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

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

Paquet principal

Poids du paquet (kg)	0,50
Longueur (dm)	3.00
Largeur (dm)	2.10
Hauteur (dm)	0.40
Le volume (dm ³)	2.52
Commentaires	sac en plastique

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	12,00
Poids du colis secondaire (kg)	6,00
Longueur (dm)	3.78
Largeur (dm)	3.00
Taille (dm)	1.65
Le volume (dm ³)	18.71
Commentaires	Boîte à cartes

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	432,00
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