



Matériel	213016
EAN	5601718211648
ITF	15601718211645
Version	V001
Date de la version	25/02/2026

## Identification du produit

Darnes de Merlu 3 pour Frirre 12x500g Gelpeixe MSC Surgelé



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

## Caractéristiques du Produit

Darnes de merlu surgelés pour friture, conditionnés en sachet plastique et en boîte carton ondulé.

Eau de glaçage moyen : 10 % (+/- 3 %)  
 Épaisseur : 20 à 24 mm (coupe en biais)  
 Nombre de pièces par emballage : 3 à 6  
 Nombre de queues par emballage : 1

Contient du poisson. Peut contenir des traces de mollusques et de crustacés.

À cuire entièrement avant consommation.

Produit MSC-C-53340. Issu d'une pêche durable certifiée. [www.msc.org/pt](http://www.msc.org/pt)

Gelpeixe peut 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

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)	0,50
Longueur (dm)	3.20
Largeur (dm)	2.10
Hauteur (dm)	0.30
Le volume (dm <sup>3</sup> )	2.02
Commentaires	sac en plastique

#### Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	12,00
Poids du colis secondaire (kg)	6,00
Longueur (dm)	3.80
Largeur (dm)	2.98
Taille (dm)	1.65
Le volume (dm <sup>3</sup> )	18.68
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