



Matériel	235812
EAN	5601718366010
ITF	15601718366017
Version	V002
Date de la version	29/11/2022

Identification du produit

Fruits de Mer Deluxe 10x500g Gelpeixe Surgelé



Nom scientifique	
Pêché	
Sous-zone	
Engin de pêche	
Origine	
Validité (mois)	18

Caractéristiques du Produit

Mélange de fruits de mer surgelés sans gluten, conditionné en barquette thermoformée et emballé dans une boîte en carton ondulé.

GLAÇAGE : variable, selon le pourcentage d'eau de glaçage de chaque matière première.

Ingrédients: 1- (21%) PALOURDE ondulée décoquilles, pêchée dans l'Océan Pacifique Centre-Ouest, avec dragues. ; 2- (19%) CREVETTES décortiquées [CREVETTES, eau, sel, correcteur d'acidité (E330, E331)], pêchées dans l'Océan Indien Ouest avec chaluts. ; 3- (14%) Moelle de MOULE, produit élevé au Espagne. ; 4- (14%) Moules demi-coquilles, élevées en Nouvelle-Zélande. ; 5- (12%) CREVETTES [CREVETTES, eau et stabilisateur (DISULFITE de sodium)], pêchée dans l'Océan Atlantique Centre-Ouest, avec chaluts. ; 6- (10%) PALOURDE du Vietnam, pêchée dans l'Océan Pacifique, Nord-ouest-, avec dragues. ; 7- (10%) Surimi [eau, préparation de surimi (22% (POISSON, stabilisants (E420, E450, E451, E452)), amidon, blanc d'OEUF, huile de colza, protéine de SOJA, sucre, sel, exhausteur de goût (E621), stabilisant (E407), arôme, colorants (E120, E160c)]. Contient du POISSON, MOLLUSQUES, CRUSTACÉS, ŒUFS, SULFITES et du SOJA.

Espèces: (1) Paratapes undulatus; (2) Parapenaopsis spp./ Metapenaeus spp./ Solenocera spp.; (3) Mytilus spp.; (4) Perna canaliculus; (5) Penaeus spp.; (6) Meretrix lyrata

Contient du POISSON, des MOLLUSQUES, des CRUSTACÉS, des ŒUFS, des SULFITES et du SOJA.

DÉCONGÉLATION : 1. Sortez l'emballage du congélateur et placez-le dans le compartiment inférieur du réfrigérateur, à l'intérieur de son emballage, afin de préserver sa fraîcheur. 2. Sortez le produit du réfrigérateur dès qu'il est décongelé. Assaisonnez et cuisinez ensuite comme s'il était frais.

Sans OGM.

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.

La composition du produit peut varier en raison de facteurs naturels et du processus de fabrication, sans toutefois altérer sa qualité.

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)	353/84	353/84	4
Matières grasses (g)	1.5	1.5	2
dont acides gras saturés (g)	0.5	0.5	3
Glucides (g)	3.9	3.9	2
dont sucres (g)	0.6	0.6	1
Protéine (g)	13.5	13.5	27

SPÉCIFICATION TECHNIQUE DU PRODUIT



Sel (g)

1.0

1.0

17

Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

Caractéristiques microbiologiques

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
Recherchez Vibrio spp.	Négatif à 25 g
Nombre de Staphylocoques coagulase +	$\leq 10^3$ UFC/g

Caractéristiques physiques

Indicateurs

Etat	Congelé
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)	2.00
Hauteur (dm)	0.30
Le volume (dm ³)	1.80
Commentaires	Plateau en plastique

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	10,00
Poids du colis secondaire (kg)	5,00
Longueur (dm)	3.75
Largeur (dm)	3.00
Taille (dm)	1.65
Le volume (dm ³)	18.56
Commentaires	Boîte à cartes

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	360,00
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