



Matériel	403921
EAN	5601718170303
ITF	15601718170300
Version	V001
Date de la version	24/02/2026

## Identification du produit

Rissoles de Saucisson Alheira 8 Uni (11x350g) Gelpeixe Chef Surgelés



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

## Caractéristiques du Produit

Boulettes de saucisse Alheira précuites et surgelées, conditionnées en barquette, emballées sous film plastique et conditionnées dans une boîte en carton ondulé.

Nombre d'unités par barquette : 8

Ingrédients :

- PÂTE (50 %) : farine de BLÉ (farine de blé T55, stabilisant (E450), correcteur d'acidité (E500), antioxydant (E300) et enzymes), eau, LAIT demi-écrémé, sel et margarine végétale [graisses végétales (palme, palme partiellement hydrogénée), huile végétale (colza), eau, sel, émulsifiants (E322, mono et E471), correcteurs d'acidité (E331, E330), antioxydants (E306, E304), colorant (E160a), arômes].

- FARCE (36,5 %) : Garniture Alheira (85 % (viande de poulet, pain (farine de BLÉ, sel, eau, levure et conservateur (E281), porc, saindoux et épices), eau, bouillon de viande [sel, graisses végétales hydrogénées et non hydrogénées, exhausteurs de goût (E621, E627, E631), amidon, extrait de viande (1,9 %), maltodextrine, oignon en poudre, arômes (contient du SOJA), curcuma, carotte, colorant (E150c), extrait de levure, CÉLERI, racine de persil, dextrose], ail, sauce brune [colorant (E150c), eau, correcteur d'acidité (E325)].

- PANURE (13,5 %) : Eau, chapelure (farine de BLÉ, eau, levure et sel), ŒUF et LAIT.

Préparation : Frire, sans décongélation préalable, dans une grande quantité d'huile préchauffée à 180 °C. Environ 3 à 4 minutes.

Sans OGM.

Cuisson complète requise.

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 100g	%AR*
Valeur énergétique (KJ/kcal)	813/192	
Matières grasses (g)	3.9	
dont acides gras saturés (g)	1.5	
Glucides (g)	32.1	
dont sucres (g)	4.5	
Protéine (g)	7.2	
Sel (g)	1.34	

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

## Caractéristiques chimiques

## SPÉCIFICATION TECHNIQUE DU PRODUIT



## Contaminants (teneur maximale)

## Caractéristiques microbiologiques

## Indicateurs

Recherche sur Salmonella	Négatif à 25 g
Comptage d'E. coli	$\leq 10^1$ UFC/g
Comptage de Staphylocoques coagulase +	$\leq 10^2$ UFC/g
Comptage d'entérobactéries	$\leq 10^5$ UFC/g
Recherche Listeria monocytogenes	Négatif à 25 g
Recherche E. coli	Négatif à 25 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)	0,35
Longueur (dm)	2.70
Largeur (dm)	1.35
Hauteur (dm)	0.40
Le volume (dm <sup>3</sup> )	1.46
Commentaires	Plateau + plastique

## Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	11,00
Poids du colis secondaire (kg)	3,85
Longueur (dm)	4.50
Largeur (dm)	2.55
Hauteur (dm)	1.40
Le volume (dm <sup>3</sup> )	16.07
Commentaires	Boîte en carton

## Palettisation

Poids net palettisation (kg)	269,50
Type de palette	EURO

N° boîtes	70
Boîtes de base	7
Boîtes de hauteur	10

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

## Législation Applicable

Selon la législation en vigueur