



Matériel	410001
EAN	5601718180012
ITF	15601718180019
Version	V001
Date de la version	24/02/2026

Identification du produit

Morue à Bràs 6x300g Gelpeixe Chef Surgelé



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

Caractéristiques du Produit

Plat composé de cabillaud effiloché et de frites, conditionné dans une barquette en plastique, sous film plastique et emballé dans des boîtes en carton ondulé.

INGRÉDIENTS : Bâtonnets de pommes de terre (pomme de terre, huile de palme), CABILLAUD (30 %), oignon, huile de tournesol, assaisonnement cabillaud (sel, sirop de glucose déshydraté, oignon déshydraté, poudre de CABILLAUD (11 %), protéines de LAIT et extraits d'épices), sel, ail et persil.

Peut contenir des traces de gluten, de crustacés, d'œufs, d'arachides, de soja, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de graines de sésame, de sulfites, de lupin et de mollusques.

Ce produit étant à base de cabillaud, malgré une sélection rigoureuse, il peut occasionnellement contenir quelques arêtes.

PRÉPARATION : À la poêle : Sortir du congélateur 15 minutes avant la préparation. Battre 3 œufs à la fourchette. Faire cuire à feu doux dans une poêle antiadhésive pendant 2 à 3 minutes, en remuant constamment.

Remarque : les temps indiqués sont des valeurs moyennes et doivent être adaptés au matériel utilisé.

Sans OGM.

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)	1142/274		
Matières grasses (g)	19		
dont acides gras saturés (g)	6.5		
Glucides (g)	18		
dont sucres (g)	1.6		
Protéine (g)	7.1		
Sel (g)	1.4		

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

Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

Caractéristiques microbiologiques

SPÉCIFICATION TECHNIQUE DU PRODUIT



Indicateurs

Recherche sur Salmonella	Négatif à 25 g
Nombre de bactéries coliformes	$\leq 10^5$ UFC/g
Comptage d'E. coli	$\leq 10^1$ UFC/g
Comptage des micro-organismes à 30°C	$\leq 10^7$ UFC/g
Comptage de Staphylocoques coagulase +	$\leq 10^3$ UFC/g
Recherche Listeria monocytogenes	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

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

Paquet principal

Poids du paquet (kg)	0,30
Longueur (dm)	1.95
Largeur (dm)	1.40
Hauteur (dm)	0.40
Le volume (dm ³)	1.10
Commentaires	Plateau + plastique

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	6,00
Poids du colis secondaire (kg)	1,80
Longueur (dm)	2.60
Largeur (dm)	2.05
Hauteur (dm)	1.50
Le volume (dm ³)	8
Commentaires	Boîte en carton

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	277,20
Type de palette	EURO

N° boîtes	154
Boîtes de base	14
Boîtes de hauteur	11

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

Législation Applicable

Selon la législation en vigueur