



Matériel	200513
EAN	5601718200581
ITF	15601718200588
Version	V001
Date de la version	25/02/2026

Identification du produit

Petit Chinchard 10x1 Kg Entier Surgelé



Nom scientifique	Trachurus trachurus
Pêché	Atlantique, nord-est
Sous-zone	Águas Portuguesas
Engin de pêche	Filets tournants et filets sou
Origine	Portugal
Validité (mois)	18

Caractéristiques du Produit

Petit Chinchard entier surgelé, conditionné dans un sachet plastique et emballé dans une boîte en carton ondulé.

Eau de glaçage: 8 % (peut varier de +/- 3 %)

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

CONSEILS D'UTILISATION :

- Sortez l'emballage du congélateur et placez-le sur les étagères inférieures du réfrigérateur pendant 12 heures avant la cuisson. Le produit doit toujours être décongelé dans son emballage pour préserver sa fraîcheur.
- Sortez le produit du réfrigérateur dès qu'il est décongelé. Assaisonnez-le et cuisinez-le comme s'il était frais.

Pour préserver sa qualité, ne pas recongeler après décongelation.

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)	≤ 0.1
Pb (mg/kg)	≤ 0.3
Somme des dioxines et des PCB (pg/g)	≤ 6.5
Somme PFA (ug/kg)	≤ 8
Mélatamine (mg/kg)	≤ 2.5
Arsenic inorganique (mg/kg)	≤ 0.1

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)	1,00
Longueur (dm)	3.85
Largeur (dm)	2.40
Hauteur (dm)	0.25
Le volume (dm ³)	2.31
Commentaires	Sac en plastique

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	10,00
Poids du colis secondaire (kg)	10,00
Longueur (dm)	4.82
Largeur (dm)	2.93
Taille (dm)	1.72
Le volume (dm ³)	24.29
Commentaires	Boîte à cartes

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	360,00
Type de palette	EURO
N° boîtes	36
Boîtes de base	6
Boîtes de hauteur	6

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

Législation Applicable

Selon la législation en vigueur