



Matériel	410011
EAN	5601718180111
ITF	15601718180118
Version	V002
Date de la version	09/12/2022

Identification du produit

Morue à la Crème 6 x300g Gelpeixe Chef Surgelé



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

Caractéristiques du Produit

Cabillaud surgelé à la crème, conditionné en barquette, emballé dans une boîte en carton et scellé dans un carton ondulé.

Nombre de portions : 1

Ingrédients : Pommes de terre prérites [pomme de terre, huile de tournesol, dextrose], cabillaud (13 %), huile de tournesol, eau, oignon, farine de blé, crème (3 %) [crème de vache pure, lait écrémé, amidon modifié, stabilisant (E407)], lait en poudre, crème végétale (huiles et graisses végétales (huile de palme et ses dérivés, huile de tournesol et huile de soja), eau, sel, lactosérum en poudre, émulsifiants (E322, lécithine de soja), conservateur (E202), arômes, antioxydants (E306 et E304(i)), colorant (E160a), vitamine A et correcteur d'acidité (E330)), chapelure (farine de blé, eau, levure, sel, émulsifiant (E472e)), huile de tournesol et sel), sel, ail, poivre et noix de muscade.

Contient du POISSON, des dérivés du LAIT, du SOJA et du GLUTEN. Peut contenir des traces de CRUSTACÉS, d'ŒUFS, d'ARACHIDES, de FRUITS À COQUE, de CÉLERI, de MOUTARDE, de GRAINES DE SÉSAME, de SULFITES, de LUPIN et de MOLLUSQUES.

Ce produit est élaboré à partir de cabillaud ; par conséquent, malgré une sélection rigoureuse, il peut occasionnellement contenir quelques arêtes.

MODE DE PRÉPARATION : Micro-ondes : Retirez le film protecteur de l'emballage et faites chauffer au micro-ondes à environ 750 W pendant 8 à 12 minutes. Four : Préchauffez le four à 200 °C. Retirez le film protecteur du plat et placez-le, sans décongélation préalable, sur la grille du milieu pendant 20 à 25 minutes.

Attention : Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs moyennes et doivent être adaptés à votre appareil.

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)	684/164	684/164	8
Matières grasses (g)	10	10	14
dont acides gras saturés (g)	2.9	2.9	15
Glucides (g)	13	13	5
dont sucres (g)	1.4	1.4	2
Protéine (g)	4.9	4.9	10
Sel (g)	0.70	0.70	12

* 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
Nombre d'E. coli	$\leq 10^1$ UFC/g
Comptage des micro-organismes à 30°C	$\leq 10^5$ UFC/g
Nombre de Staphylocoques coagulase +	$\leq 10^4$ UFC/g
Recherche Listeria monocytogenes	Négatif à 25 g
Nombre de moisissures et de levures	$< 10^3$ UFC/g

Caractéristiques physiques

Indicateurs

Etat	Congelé
Couleur	Crème
Odeur	Plat typique à base de morue
Texture	Mou, tendre
Saveur	Morue typique à la crème

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)	0,30
Longueur (dm)	2.0
Largeur (dm)	1.4
Hauteur (dm)	0.4
Le volume (dm ³)	1.12
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 à cartes

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	297,00
Type de palette	EURO

N° boîtes	165
Boîtes de base	15
Boîtes de hauteur	11

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

Législation Applicable

Selon la législation en vigueur