

Cube de cabillaud

Sans peau sans arête - Surgelé -

Calibres : 15x15x15mm



Espèce / Famille :	<i>Gadus morhua / Gadidae.</i>	
Appellation commerciale :	Cabillaud Atlantique.	
Appellation officielle :	Cabillaud Atlantique.	
Lieu de pêche :	Océan Atlantique nord-est / Zone FAO 27.	
Origine :	Pays de transformation : Grande-Bretagne.	
Matière première transformée :	Blocs de filets de cabillaud surgelés sans peau et sans arête.	
Transformation :	Les blocs de filets de cabillaud sont découpés mécaniquement à la scie en cubes de 15mm de section. La tolérance est de +/- 3mm. La ligne de fabrication est équipée d'un détecteur de métaux.	
Conditionnement :	Les cubes sont conditionnés en sachets alimentaires vrac, logés dans des cartons de 11 kg.	
Etiquetage :	L'étiquette est conforme à la réglementation européenne en vigueur, et mentionne la dénomination commerciale du produit, l'appellation scientifique et le lieu de pêche de l'espèce, l'origine du produit, le poids net du colis, le n° d'agrément sanitaire UE de l'usine, la date de production, la DLUO, et le numéro de lot.	
Palettisation :	50 cartons de 11 kg, soit 550 kg sur palettes europe 80x120.	
Normes microbiologiques : (germes /gr) (m-3m-10m) (du 21-12-79)	Flore mésophile (m) : 50 000 Coliformes à 44°C (m) : 10 Staph.Aureus (m) : 100 An. SR à 46 C (m) : 2 Salmonelles : abs. dans 25 gr	
Analyse de fraîcheur : (mg azote pour 100 gr de chair)	ABVT : < 30 mg TM/ABVT : <17%	
Contaminants : (règlement CE °1881/2006 du 19/12/06)	Mercure : 0,50 mg/kg Plomb : 0,30 mg/kg Cadmium : 0,05 mg/kg	Dioxine : 4 pg/g PCB : 8 pg/g Benzopyrène : 2µg/kg
Valeurs nutritionnelles : (p. 100 gr de chair)	Eau : 80,80 gr Calories : 80 kcal Protéines : 18,3 gr Lipides : 0,7 gr Oméga 3 : 0,3 mg	
Conservation :	-18°C en permanence	
DLUO :	18 mois après la date de fabrication	

Nos auto-contrôles sont effectués par l'ANSES de Boulogne-sur-Mer.

MAJ le 01/02/13