



PAVES DE JULIENNE
Sans peau Sans Arêtes

20/01/21

Produit	PAVES DE JULIENNE SANS PEAU SANS ARETES (molva molva)
Origine	Pêché en Atlantique Nord Est
Description	Sans arêtes*, sans peau, coupé main. Chair homogène, Consistance ferme. <i>*Malgré tous nos contrôles une arête peut exceptionnellement subsister dans nos produits</i>
Conditionnement	Sous atmosphère protectrice 325*265*80
Agrément sanitaire	FR 62.160.205 CE
Calibre	110g (+/-10g) 130g (+/-10g) 150g (+/-10g)
Poids barquette	2.000kg
DLC (départ)	7 jours
Critères microbiologiques	Flore mésophile * : < 100000 /g Coliformes thermotolérants * : < 10/g Staphylococcus aureus * : < 100/g ASR * : < 10/g Salmonelles : absence dans 25g Listéria monocytogenes : absence dans 25g (<100/g à DLC) * : Tolérance : <10m à DLC

EMBALLAGE/ PALETTISATION	Dimensions carton 380*280*165	Nb cartons par palette 60
	Nb d'UVC par carton : 02	Cartons par couche 6
		Couches par palette 10

CRITERES CHIMIQUES	Contaminants chimiques (métaux lourds, antibiotiques, pesticides, dioxine/PCB...) Conformes à la réglementation européenne en vigueur
ALLERGENES	Poisson
Mention particulière	A consommer cuit



Portion de cabillaud sans peau sans arêtes 130g

Référence : 39831

Article : 119144

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Produit frais. Portion issue de cabillaud (Gadus morhua), sans peau, sans arêtes. Absence d'hématomes. Conditionné par 30 pièces en barquette sous atmosphère protectrice. Garanti jamais congelé
Dénomination réglementaire	Gadus morhua
Etat	Cru
DLC	6 jours
Conservation	Entre 0°C et + 2°C
Conditions de conservation après ouverture	A consommer rapidement après ouverture
Conditionnement	Carton
Sous conditionnement	Barquette sous atmosphère
Poids net / calibre	130g +/- 10g
Nombre de pièces	30
Produit en précommande	Oui

Composition

Liste des ingrédients	100% CABILLAUD (Gadus morhua) pêché en Atlantique Nord-Est
Matière première	Cabillaud entier vidé
Absence de composants spécifiques	Sans féculent ; sans sel ajouté ; sans sucres ajoutés ; sans polyphosphates ajoutés ; non étiqueté OGM ; sans ingrédients ionisés
Liste des allergènes	Poisson

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre 1 Produit prêt à cuire, pas de rinçage, apporter la suite culinaire désirée

Mise en œuvre 2 Four sec ou vapeur, papillote, poêler, pocher, plancha

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	78
kJ	333
Matières grasses (g)	0,4
Dont acides gras saturés (g)	0,09
Glucides (g)	0,8
Dont sucres (g)	0
Fibres (g)	0
Protéines (g)	17,9
Sel (g)	0,2

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
70% poisson	Sans limite de fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- Atouts**
- Praticité et gain de temps : pas de perte, des portions prêtes à cuire, praticité de stockage
 - Maîtrise du cout portion : des grammages et des caractéristiques adaptés aux adultes (social et santé), sans peau, sans arêtes, en 130g
 - Répond aux recommandations nutritionnelles :
 - GEMRCN : produit de la mer contenant plus de 70% de poisson, sans limite de fréquence.
 - moins de 100kcal pour 100g pour les poissons blancs

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



Portion de lieu noir sans peau sans arêtes 130g

Référence : 50376

Article : 116350

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Produit frais. Portion issue de lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), sans peau sans arêtes. Absence d'hématomes. Conditionné par 30 pièces en barquette sous atmosphère protectrice. Garanti jamais congelé
Dénomination réglementaire	<i>Pollachius virens</i>
Etat	Cru
DLC	6 jours
Conservation	Entre 0°C et + 2°C
Conditions de conservation après ouverture	A consommer rapidement après ouverture
Conditionnement	Carton
Sous conditionnement	Barquette sous atmosphère
Poids net / calibre	130g +/- 10g
Nombre de pièces	30
Produit en précommande	Oui

Composition

Liste des ingrédients	100% LIEU NOIR (<i>Pollachius virens</i>) pêché en Atlantique Nord-Est
Matière première	Lieu noir entier vidé
Absence de composants spécifiques	Sans féculent ; sans sel ajouté ; sans sucres ajoutés ; sans polyphosphates ajoutés ; non étiqueté OGM ; sans ingrédients ionisés
Liste des allergènes	Poisson

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Conseils de mise en œuvre

Mise en œuvre 1 Produit prêt à cuire, pas de rinçage, apporter la suite culinaire désirée

Mise en œuvre 2 Four sec ou vapeur, papillote, poêler, pocher, plancha

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	82
kJ	348
Matières grasses (g)	0,9
Dont acides gras saturés (g)	0,14
Glucides (g)	0,4
Dont sucres (g)	0
Fibres (g)	0
Protéines (g)	18,2
Sel (g)	0,2

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
70% poisson	Sans limite de fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Atouts

- Praticité et gain de temps : pas de perte, des portions prêtes à cuire, praticité de stockage
- Maîtrise du coût portion : des grammages et des caractéristiques adaptés aux adultes (social et santé), sans peau, sans arêtes, en 130g
- Répond aux recommandations nutritionnelles :
 - GEMRCN : produit de la mer contenant plus de 70% de poisson, sans limite de fréquence.
 - moins de 100kcal pour 100g pour les poissons blancs

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



FICHE TECHNIQUE

Date : 17/04/2013
 Codification : FT038COM
 Indice de révision : 08
 Page : 1/1

CREVETTES ENTIERES CUITES REFRIGEREES
 VANNAMEI 1x2 KG

PRODUIT

DENOMINATION CREVETTE CUITE REFRIGEREE
 SAUVAGE AQUACULTURE
 ESPECE VANNAMEI
 ORIGINE Amérique du Sud



CALIBRE	30/40	30/50	40/60	50/70	60/80	80/100	100/120
GENCOD	376008243073-3	376008243052-8	376008243039-9	376008243066-5	376008243047-4	376008243048-1	376008243049-8
GENCOD COLIS	376008243073-3	376008243895-1	376008243842-5	376008243995-6	376008243841-8	376008243885-2	376008243104-4
N° INTERNE	CR30BJ-01	CR31AC-01	CR41BF-01	CR51AB-01	CR61BU-01	CR80BF-01	CR11AB-01

Délai de conservation J+7

CONDITIONNEMENT

CONDITIONNEMENT BARQUETTE BLANCHE EMFB02-01
 POIDS 2 KG DIMENSIONS (mm) 390x230x75
 NOMBRE DE PIECES/CONDITIONNEMENT selon le calibre
 ETIQUETTE EMET00-01 COLIS EMET26-01
 FILM OPERCULAGE EMFO19-01
 COLISAGE CARTON PLATEAU EMCA40-01
 POIDS 2 KG DIMENSIONS (mm) 388x234x75
 NOMBRE DE CONDITIONNEMENT/COLISSAGE 1
 PALETTISATION EUROPE
 POIDS 400 KG DIMENSIONS (mm) 1170 x 776 x 1425
 NOMBRE DE COLISSAGE/PALETTE 20 x 10 200

ETIQUETTES



CRITERES TECHNIQUES

COMPOSITION

INGREDIENT CREVETTES, SEL
 ALLERGENES E223 Disulfite de sodium
 CREVETTE

CONSERVATEURS E330 Acide citrique
 E223 Disulfite de sodium

CONSERVATION Sous atmosphère protectrice
 N₂ 70% CO₂ 30%
 A conserver entre 0 et + 2°C.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Départ Usine	à DLC
Micro-organisme aérobie 30°C	< 10 000 /g	< 1 000 000 /g
<i>Escherichia coli</i>	< 1/g	< 1/g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10/g	< 10/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100/g	< 100/g
<i>Salmonelles</i>	Absence dans 25g	Absence dans 25g
<i>Listeria monocytogénèse</i>	Absence dans 25g	Absence dans 25g

CRITERE PHYSICO-CHIMIQUE	
Taux de Disulfite de sodium (SO ₂) < 80pcs /kg	< 135 mg/kg
Taux de Disulfite de sodium (SO ₂) De 80 à 120pcs/kg	< 180 mg/kg

Directive 2006/52/CE

Teneur en métaux lourds : Plomb	< 0,5 mg/kg
Teneur en métaux lourds : Mercure	< 0,5 mg/kg
Teneur en métaux lourds : Cadmium	< 0,5 mg/kg
Teneur en métaux lourds : Chloramphénicol Nitrofuranes	Absence

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100g	AJR
Valeur énergétique	96 kCal	4.8%
Protéines	23,3g	46.6%
Glucides	0,6g	0.2%
Dont sucre	< 0,5g	0.5%
Lipides	< 0,5g	0.7%
Dont saturés	0,169g	0.2%
Sel	1,38g	23%
Vitamine B3	2,96mg	18.5%
Vitamine B12	2,43µg	97.5%
Vitamine D	0,25µg	5%
Vitamine E	1,60mg	13.3%

AVANTAGES PRODUIT

Conditionnement et volume idéal pour le rayon traditionnel

Crustacé = Qualité nutritionnelle



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 25/07/2014



SAUMON FUME EN TRANCHETTES

Code référence : 67613

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Saumon fumé en tranchettes, petites tranches sans peau.

Dénomination réglementaire

Saumon fumé en tranchettes

Etat

Salé et fumé

DLC

30 jours à date de fabrication

Conservation

Conditions de conservation après ouverture

Entre +0°C et +4°C
Au froid, à consommer sous 48h

Conditionnement

Carton

Sous conditionnement

Sachet sous vide

Poids Net Poids de la tranche

500g X 10
5 à 20g

Composition

Liste des ingrédients

Saumon (salmo salar) élevé en Ecosse/Norvège (97%), sel (3%)

Constituant(s) principal(aux)

Poisson

Absence de composants spécifiques

Non étiqueté OGM - sans ingrédients ionisés

Liste des allergènes

Poisson

Conseils de mise en œuvre

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- Aérer votre saumon 20 minutes environ avant son utilisation pour une **Mise en œuvre** dégustation optimale : œuf en gelée, sandwich, salades composées...
- Le saumon fumé peut aussi se servir chaud : plié dans une feuille de brick puis poêlé, en lanières avec des tagliatelles, en gratin avec du saumon frais etc...

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	194
kJ	814
Matières grasses (g)	13.5
Dont acides gras saturés (g)	2.35
Glucides (g)	0.4
Dont sucres (g)	0.3
Fibres (g)	-
Protéines (g)	24.2
Sel (g)	1

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Aucun	

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

- **Atouts** • Gain de temps et praticité : aucun parage nécessaire, absence totale de muscle brun, petit conditionnement (500gr)
 - Maîtrise du coût portion : poids fixe (500gr), pas de perte, sans peau. La quantité facturée est égale à la quantité consommée
 - Souplesse d'utilisation : DLC 27 jours entre 0 et 4°C

Code marché : m.1.6

Code TerreAzur : 207770

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Date de création : 14/03/19

Date de révision :

Rédacteur : L. Cantillon

Version : 1

Vérificateur : J.F. Watteau

**LIEU NOIR MSC PORTION 130G SANS PEAU SANS ARETE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE
2X2KG POIDS FIXE**

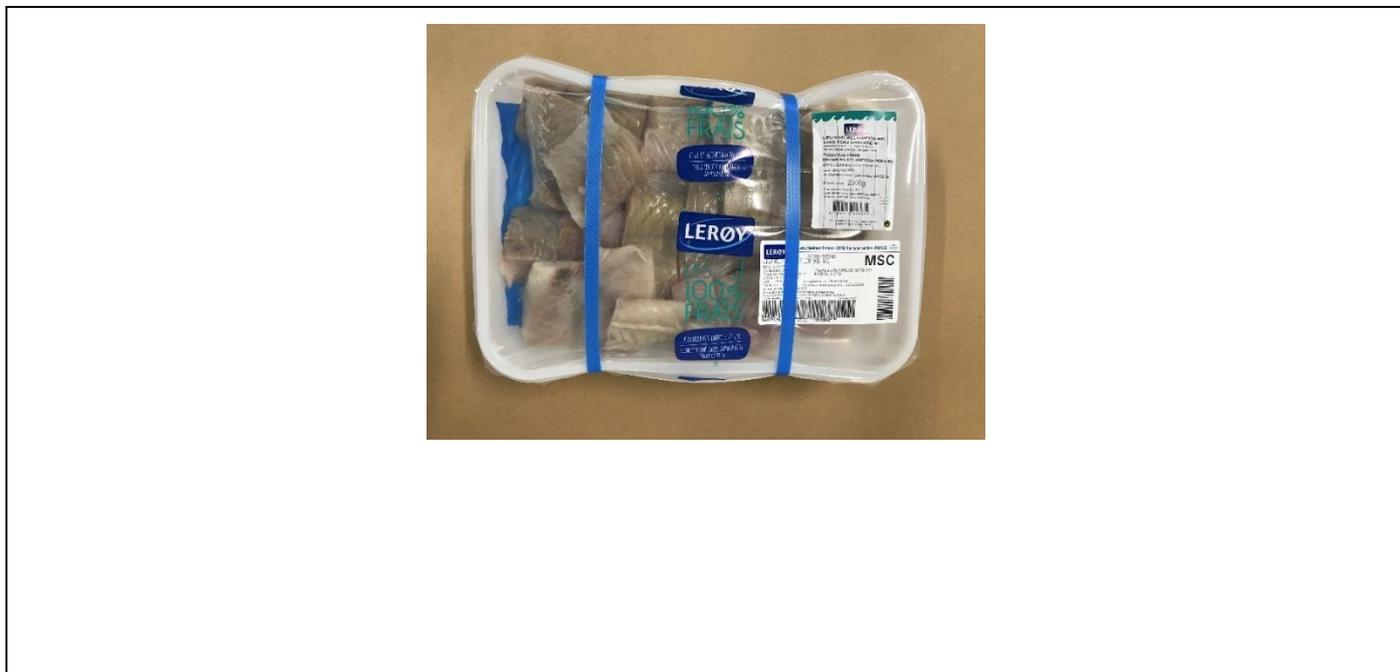
POMONA

Code article : 120031302

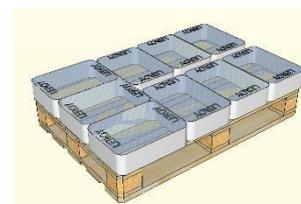
Elaboré en France Sites de production : FR 69.211.003 CE (Eurosalmon) / FR 62.753.100 CE (Fishcut)

Description produit :	Portion de lieu noir MSC 130 g PV (+/-10g) Sans peau, sans arête, pas de défaut visible
Matière première :	Lieu noir / <i>Pollachius virens</i> Pêché en Atlantique Nord Est (FAO 27). Pêche durable selon le référentiel MSC.
Ingrédients :	LIEU NOIR 100%
Attention :	Malgré tout le soin apporté à nos produits, il se peut qu'une arête subsiste Garanti sans OGM et sans produit ionisé
Organoleptique :	Odeur : fraîche et neutre, spécifique de l'espèce Texture : myotomes adhérents, chair ferme
Type de conditionnement :	Conditionné sous atmosphère protectrice
Durée de vie :	7 jours à partir de la date de conditionnement
Etat / température de conservation :	Frais / 0-2°C
Utilisation raisonnable du produit :	<input checked="" type="checkbox"/> Consommable cuit à cœur <input type="checkbox"/> Consommable cru <input checked="" type="checkbox"/> Peut être congelé <input type="checkbox"/> Ne pas recongeler un produit décongelé
Etiquetage :	Etiquette barquette + étiquette colis
Calibre pièces :	130g PV (+/-10g)
Poids de la barquette :	2kg poids fixe EAN 13 : 3760119213940

Poids du carton :	2 x 2kg poids fixe GTIN 14 : 23760119213944
-------------------	--



Logistique	
Dimension barquette :	Longueur : 380 mm Largeur : 280 mm Hauteur : 50 mm
Plan de palettisation:	EURO palette 800x1200mm 9 barquettes par couche 12 plats de haut 108 colis par palette



Allergènes selon le règlement UE N°1169/2011		
	Inclus	Non inclus
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Fruits à coque et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Valeurs nutritionnelles pour 100g selon le règlement UE N°1169/2011 Source : valeurs Nutraqua	
Valeur énergétique (kJ)	348
Valeur énergétique (kcal)	82
Protéines (g)	18
Glucides (g)	0,4
Dont sucres (g)	0,0
Matières grasses (g)	0,9
Dont acides gras saturés (g)	0,1
Sel (g)	0,21
La composition nutritionnelle dépend de la saison, du lieu d'élevage et du point de prélèvement effectué sur le poisson.	

Standards microbiologiques selon les critères FCD	
Escherichia coli (CFU/g)	<10
Staphylocoques à coagulase positive (CFU/g)	<100
Salmonelles	Non détecté dans 25g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25g Tolérance <100 à DLC

Contaminants chimiques selon le règlement CE N°1881/2006	
Somme des dioxines (OMS-PCCD/F-TEQ) (pg/g)	<3,5
Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCCD/F-TEQ) (pg/g)	<6,5
Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES - 6) (ng/g)	<75
Benzo(a)pyrène (µg/kg)	<2,0
Plomb (mg/kg)	<0,3
Mercure (mg/kg)	<0,5
Cadmium (mg/kg)	<0,05

Pour SAS LEROY SEAFOOD France :

Pour (nom du client) _____

Jean-Pierre Gonda, Directeur Général

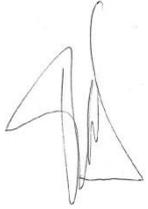
Nom :

Date : 14/03/19

Date :

Signature :

Signature :

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long vertical stroke, positioned on the left side of the page.

Code marché : m.1.5.
Code TerreAzur : 182162



PAVES DE SAUMON sans peau, sans arêtes

Date : 23/07/2014
Agrément N° FR 62 160 205 CE
Code articles :
C1PSS1GK (80g) C1PSS3GK (130g)
C1PSS2GK (100g) C1PSS4GK (150g)

PRODUIT	PAVE DE SAUMON ATLANTIQUE sans arêtes (<i>Salmo Salar</i>)
Origine	Elevé en Norvège

DESCRIPTION	
Coupe : (Trim)	Pavé issu filet TRIM E (sans peau - sans arêtes* – dégraissé)
Entame :	Sans entames (coupe de 30g)
Pelage :	Sans peau
	<i>*Malgré tous nos contrôles une arête peut exceptionnellement subsister dans nos produits</i>

CONDITIONNEMENT	Sous atmosphère protectrice – Barquette blanche (325*265*80)
Poids UVC	80g : 40pièces : 3.200kg 100g : 30p : 3.000 kg 130 g : 25 pièces : 3.250 kg 150 g : 20 pièces : 3.000 kg
DLC	8 jours
Conservation	0-2°C (tolérance 4°C lors des contrôles aux chargements/déchargements)

EMBALLAGE/ PALETTISATION	Dimensions carton	380*280*85	Nb cartons par palette	96
	Nb d'UVC par carton	01	Cartons par couche	08
			Couches par palette	12

CRITERES MICROBIOLOGIQUES <small>(FCD v2010 & AFSSA 2007-SA-0174)</small>	Flore Totale < 10 ⁵ ufc/g (10 ⁶ UFC/g à DLC)	E. Coli	< 10UFC/g	
	Staphylococcus aureus	< 100UFC/g	Salmonelles	Abs dans 25g
	ASR	<10UFC /g	Listeria mono	<100UFC/g à DLC

CRITERES CHIMIQUES	Contaminants chimiques (métaux lourds, antibiotiques, pesticides, dioxine/PCB...) Conformes à la réglementation européenne en vigueur
ALLERGENES	Poisson
Mention particulière	A consommer cuit



Code Marché : m.1.8
Code TerreAzur : 131462

	COMPAGNIE DES PÊCHES SAINT MALO PRODUCTION Rue de la Janaie, Zone industrielle Sud 35400 SAINT MALO	Entreprise certifiée IFS V6
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	

Version	Date	Modifications / version précédentes
8	30/04/2018	Mise à jour photo et dimension sachet

CODE PRODUIT : 09209100
DENOMINATION COMMERCIALE : MIETTES DE SURIMI saveur crabe sans polyphosphates, sans glutamate, sans conservateur
DENOMINATION LEGALE DE VENTE : Surimi de chair de poisson
ETAT : REFRIGERE
POIDS NET : 500 g
GENCOD UV: 3521048214091
GENCOD CARTON : EAN128 Format (02)(37)(17)(10)
ESTAMPILLE SANITAIRE : FR 35 288 009 CE
CODE EMBALLEUR : EMB 35 288 T

PHOTOS PRODUIT



LISTE D'INGREDIENTS selon NF V45-068 du 13/02/2016

Eau, chair de **poisson** *35,7%, amidons (**blé**), blanc d'**œuf** réhydraté, huile de colza, sucre, sel, arômes (contient **crustacés** et **poissons**), colorant: extrait de paprika.

*Les différents types de surimi base pouvant être utilisés : *Micromesistius poutassou* (MSC) FAO n°27 et/ou *Theragra chalcogramma* (MSC) FAO n° 67 et/ou *Merluccius productus* (MSC) FAO n°67

DECLARATION ALLERGENES

Présence de poissons et dérivés, blé et dérivés, oeufs et dérivés, crustacés et dérivés. Traces éventuelles de mollusques.

ATTESTATION NON OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après les règlements CE 1829/2003 et CE 1830 / 2003.

Code Marché : m.1.8
Code TerreAzur : 131462

ATTESTATION DE NON IONISATION

Ce produit ne subit pas de traitement de ionisation et n'est pas composé d'ingrédients ayant subi un traitement de ionisation.

ATTESTATION CONTAMINANTS

Ce produit est conforme aux règlements (CE) N° 594/2012, N°294/2012, N°1274/2011, N°1259/2011, N°835/2011, N°420/2011, N°165/2010, N°105/2010 et N°629/2008 modifiant le règlement CE 1881/2006, aux règlements (CE) N° 256/2009 et N°839/2008 modifiant le règlement (CE) n°396/2005.

ATTESTATION ADDITIFS et AROMES

Les additifs et les arômes contenus dans ce produit sont conformes aux modalités d'application définies par la réglementation en vigueur.

09209100

CONDITIONNEMENT UV

(Conforme aux dispositions de l'article 16 du Règlement 1935/2004)

Packaging :	Sachet doypack imprimé thermosoudé avec zip
Dimension (mm) :	(Hauteur*largeur*profondeur) 265*180*80
Marquage :	N° de lot : Quantième du jour de fabrication de l'année en cours + T1 (ex : 073T1 pour une fab le 13/03/2014) DLC : JJ/MM/AAAA
Poids net nominal :	500 g +/- 15
Poids brut nominal :	512,7 g

Format carton (mm)	392x223x135	Poids brut carton (Kg)	3,23
UV / carton	6	Poids net carton (Kg)	3

CONDITIONNEMENT CARTON



PALETTISATION

Dimension palette (L*I) (mm)	EUROPE 800*1200
Carton / couche	10
Couche / palette	9

Nombre de carton par palette	90
Poids brut palette (Kg)	313,4 kg dont 22 kg de palette europe
Poids net palette (Kg)	270
Hauteur palette (mm)	1381 mm

CONSERVATION

T°C DE CONSERVATION :	Entre 0°C et + 4°C
DLC :	80 jours
Garantie à réception plateforme :	30 jours
CONSEIL D'UTILISATION :	A consommer dans les 48 h après ouverture

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

ASPECT	Emincés de tailles hétérogènes. Longueur entre 3 et 45 mm, épaisseur entre 1 et 5 mm
COULEUR	Blanc et orange vif
ODEUR	Crabe et iodée
TEXTURE	Ferme
GOUT	Crabe et iodé

Code Marché : m.1.8
Code TerreAzur : 131462

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

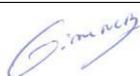
Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100 g	
Energie	453 kJ (soit 108 kcal)	Humidité : 73 % +/- 3, pH : 7 +/- 1
Matières Grasses dont acides gras saturés	3,5 g 0,3 g	
Glucides dont sucres	12 g 3 g	
Protéines	7 g	
Sel	1,8 g	

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Selon le règlement CE N°1441/2007 de la commission du 5 décembre 2007 modifiant le règlement N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et selon les critères de la FCD 6.16 produit cuit dans son emballage final

Germes	Nb de germes / g à DLC	Méthode
Flore aérobie mésophile (flore totale)	< 100 000 (plan 3 classes)	NF ISO 4833
Clostridium Perfringens	< 10	NF ISO 7937
Listeria Monocytogenes	Absence dans 25g	ISO 11290-1

Rédigé par AQQ



09209100



**Portion de saumon
avec peau sans arêtes
130g BQ 2x2K**

Référence : 12283
Article : 192296

Caractéristiques générales

Descriptif produit	d'hématomes. Conditionné par 15 pièces minimum en barquette sous atmosphère protectrice. Garanti jamais congelé
Dénomination réglementaire	Salmo salar
Etat	Cru
DLC	8 jours
Conservation	Entre 0°C et +2°C
Conditions de conservation après ouverture	A consommer rapidement après ouverture
Conditionnement	Carton
Sous conditionnement	Barquette sous atmosphère
Poids net / calibre	130g +/- 10g
Nombre de pièces	≥15

Composition

Produit en précommande	Oui
Produit frais. Portion issue de saumon (Salmo salar), avec peau sans arêtes. Absence	
Liste des ingrédients	Absence de composants spécifiques
Matière première	100% SAUMON (Salmo salar) élevé en Norvège, Iles Féroé, Ecosse, Irlande
	Liste des allergènes



Conseils de mise en œuvre

Saumon entier vidé respectant la
Charte Qualité poisson d'élevage
Terre
Azur

Sans sel ajouté ; sans sucres ajoutés ; sans polyphosphates ajoutés ; non
étiqueté OGM ; sans ingrédients ionisés

Poisson

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Mise en œuvre 1 Produit prêt à cuire, pas de rinçage, apporter la suite culinaire désirée

Mise en œuvre 2 Four sec ou vapeur, papillote, poêler, pocher, plancha

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kcal)	198
	kJ 824
Matières grasses (g)	12,9
Dont acides gras saturés (g)	2,2
Glucides (g)	0,2
Dont sucres (g)	0
Fibres (g)	0
Protéines (g)	22
Sel (g)	0,09

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
70% poisson	Sans limite de fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques bactériologiques Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts

Atouts □ Praticité et gain de temps : pas de perte, des portions prêtes à cuire, praticité de stockage

Code marché : M.1.4

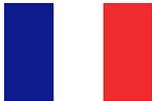
Code TerreAzur : 192296

- Maîtrise du cout portion : des grammages et des caractéristiques adaptés aux adultes, avec peau en 130g
- Répond aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN : produit de la mer contenant plus de 70% de poisson, sans limite de fréquence ☐ Sans arêtes

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Code marché : m.1.9
Code TerreAzur : 131461

	COMPAGNIE DES PÊCHES SAINT MALO PRODUCTION Rue de la Janaie, Zone industrielle Sud 35400 SAINT MALO	Entreprise certifiée IFS V6
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	 Fabrication Française

Version	Date	Modifications / version précédentes
26	08/08/2018	Evolution recette sans blanc d'œuf et optimisation carton. Première fabrication le 31/07/2018 lot 212 Y1

CODE PRODUIT : 04209009

DENOMINATION COMMERCIALE : ROULE de surimi saveur crabe

DENOMINATION LEGALE DE VENTE : Surimi de chair de poisson

MARQUE : COMPAGNIE DES PECHES SAINT MALO

ETAT : REFRIGERE

POIDS : 1 kg

GENCOD UV : 3377122201002

GENCOD CARTON : EAN 128 sous le format (01)03377122201002(17)(10)

ESTAMPILLE SANITAIRE : FR 35.288.009 CE

CODE EMBALLEUR : EMB 35288 T

PHOTOS PRODUIT



LISTE D'INGREDIENTS selon NF V45-068 du 13/02/2016

Eau, chair de **poissons*** 35,5%, amidons (contient **gluten**), huile de colza, sucre, sels, arômes (contient **poissons** et **crustacés**), gélifiant : carraghénanes ; colorant: extrait de paprika.

Recette mise en œuvre avec de la chair et du surimi base de **colin d'Alaska MSC** et/ou de **merlu du Pacifique MSC** et/ou du **merlan bleu MSC**

DECLARATION ALLERGENES

Présence de poissons et dérivés, blé et dérivés, crustacés et dérivés.
Traces éventuelles d'œufs

ATTESTATION NON OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après les règlements CE 1829/2003 et CE 1830 / 2003.

Code marché : m.1.9
Code TerreAzur : 131461

ATTESTATION DE NON IONISATION

Ce produit ne subit pas de traitement de ionisation et n'est pas composé d'ingrédients ayant subi un traitement de ionisation.

ATTESTATION CONTAMINANTS

Ce produit est conforme aux règlements (CE) N° 594/2012, N°294/2012, N°1274/2011, N°1259/2011, N°835/2011, N°420/2011, N°165/2010, N°105/2010 et N°629/2008 modifiant le règlement CE 1881/2006, aux règlements (CE) N° 256/2009 et N°839/2008 modifiant le règlement (CE) n°396/2005.

04209009

ATTESTATION ADDITIFS et AROMES

Les additifs et les arômes contenus dans ce produit sont conformes aux modalités d'application définies par la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT UV

(Conforme aux dispositions de l'article 16 du Règlement 1935/2004)

Packaging :	Roulés de surimi dans un boyau transparent, étiqueté et fermé aux extrémités par une agrafe alu
Dimension (mm)	Longueur : 220 +/- 30 ; Ø : 80 +/-10
Marquage :	Numéro de lot : Quantième du jour de fabrication + code ligne (ex : 342Y1 pour une fabrication le 08/12/2017 sur Yana 1) + date du jour de production A consommer jusqu'au : JJ/MM/AAAA
Poids net nominal :	1000 g +/- 15 g
Poids brut nominal :	1007 g

CONDITIONNEMENT CARTON

Format carton (mm)	490x250x75	Poids brut carton (Kg)	6,28
UV / carton	6	Poids net carton (Kg)	6



PALETTISATION

Dimension palette (L*I) (mm)	EUROPE 800*1200
Carton / couche	10
Couche / palette	6

Nombre de carton par palette	60
Poids brut palette (Kg)	398,9 kg dont 22 kg de palette Europe
Poids net palette (Kg)	360
Hauteur palette (mm)	916

CONSERVATION

T°C DE CONSERVATION :	Entre 0 et + 4°C
DLC :	100 jours
Garantie à réception plateforme :	60 jours
CONSEIL DE CONSERVATION :	A consommer dans les 48h après ouverture

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

ASPECT	Roulé de bâtonnets de surimi, longueur 220 mm +/- 30, diamètre 80 mm +/-10
COULEUR	Couleur extérieure blanche et orange, Découpe : médaillon blanc, traits mosaïque oranges.

Code marché : m.1.9
Code TerreAzur : 131461

ODEUR	Crabe, iodée
TEXTURE	Ferme
GOUT	Crabe, iodé

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100 g	Humidité : 73 % +/- 3, pH : 7 +/- 1
Energie	488kJ (soit 116 kcal)	
Matières Grasses dont acides gras saturés	4 g 0,4 g	
Glucides dont sucres	13 g 3 g	
Protéines	7 g	
Sel	1,6 g	

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Selon le règlement CE N°1441/2007 de la commission du 5 décembre 2007 modifiant le règlement N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et selon les critères de la FCD 6.16 produit cuit dans son emballage

Germes	Nb de germes / g à DLC	Méthode
Flore aérobique mésophile (flore totale)	< 100 000 (plan à 3 classes)	NF ISO 4833
Clostridium Perfringens	< 10	NF ISO 7937
Listeria Monocytogenes	Absence dans 25g	ISO 11290-1

Rédigé par AQG	
----------------	--

04209009

Code marché : m.1.10
Code TerreAzur : 131287



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 26/06/2014



HARENG DOUX AU NATUREL

Référence : 38355
Article : 131287

Caractéristiques générales

Descriptif produit

Constituant(s) principal(aux)

Dénomination réglementaire

Absence de composants spécifiques HARENG DOUX AU NATUREL : Clupea harengus, Pêché en mer (Zone FAO

Etat 27 I et II Mer de Barents et Mer de Norvège) par senneur ou par chalut

DLC Salé et fumé

Conservation 45 jours départ usine

Conditions de conservation après ouverture

Entre 0° et 4° C

Conditionnement Au froid, à consommer sous 3 jours

Poids Net Seau

PNE

2 KG X 5

1 KG

Composition

Filets de hareng, légèrement salés et fumés

Liste des ingrédients

Filets de HARENG fumés (*clupea harengus*), sel Poisson

Sans OGM - sans phosphates ajoutés - sans colorant artificiel

Code marché
Code TerreAzur



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 26/06/2014

Conseils de mise en œuvre

Liste des allergènes Poisson

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Mise en œuvre Prêt à l'emploi, éviter de rompre la chaîne du froid afin de préserver
Apporter la suite culinaire souhaitée.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

toutes les qualités visuelles et gustatives du produit.

Valeur énergétique (kcal)	
kJ	
Matières grasses (g)	
Dont acides gras saturés (g)	
Glucides (g)	
Dont sucres (g)	
Fibres (g)	
Protéines (g)	
Sel (g)	

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Atouts

Code marché : m1.1.10 Code TerreAzur : 131287

Atouts □ Gain de temps et praticité de mise en œuvre : prêt à l'emploi, parage adapté

- Recette nature et non marinée, à personnaliser
- Taille et poids des filets assez homogènes

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction des contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche technique et l'emballage, ce dernier fait foi.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

**CABILLAUD MSC PORTION 130G SANS PEAU SANS ARETE SOUS ATMOSPHERE
PROTECTRICE 2X2KG POIDS FIXE**

POMONA

Code article : 120030802

Elaboré en France Sites de production : FR 69.211.003 CE (Eurosalmon) / FR 62.753.100 CE (Fishcut)

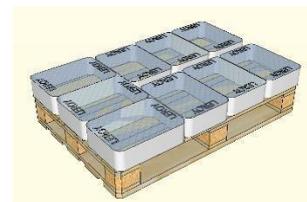
Description produit :	Portion de cabillaud MSC 130 g PV (+/-10g) Sans peau, sans arête, pas de défaut visible
Matière première :	Cabillaud – <i>Gadus morhua</i> Pêché en Atlantique Nord Est (FAO 27) Pêche durable selon le référentiel MSC
Ingrédients :	CABILLAUD 100%
Attention :	Malgré tout le soin apporté à nos produits, il se peut qu'une arête subsiste Garanti sans OGM et sans produit ionisé
Organoleptique :	Odeur : fraîche et neutre, caractéristique de l'espèce Texture : myotomes adhérents, chair ferme
Type de conditionnement :	Conditionnement sous atmosphère protectrice
Durée de vie :	7 jours à partir de la date de conditionnement
Etat / température de conservation :	Frais / 0-2°C
Utilisation raisonnable du produit :	<input checked="" type="checkbox"/> Consommable cuit à cœur <input type="checkbox"/> Consommable cru <input checked="" type="checkbox"/> Peut être congelé <input type="checkbox"/> Ne pas recongeler un produit décongelé
Etiquetage :	Etiquette barquette + étiquette colis
Calibre pièces :	130g PV (+/-10g)
Poids de la barquette :	2kg poids fixe EAN 13 : 3760119213896

Poids du carton :	2 x 2kg poids fixe GTIN 14 : 23760119213890
-------------------	--



Logistique

Dimension barquette :	Longueur : 380 mm Largeur : 280 mm Hauteur : 50 mm
Plan de palettisation :	EURO palette 800x1200mm 9 barquettes par couche 12 plats de haut 108 barquettes par palette



Allergènes selon le règlement UE N°1169/2011

	Inclus	Non inclus
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Valeurs nutritionnelles pour 100g selon le règlement UE N°1169/2011 Source : valeurs Nutraqua	
Valeur énergétique (kJ)	333
Valeur énergétique (kcal)	78
Protéines (g)	18
Glucides (g)	0,8
Dont sucres (g)	0
Matières grasses (g)	0,4
Dont acides gras saturés (g)	0,1
Sel (g)	0,19
La composition nutritionnelle dépend de la saison, du lieu d'élevage et du point de prélèvement effectué sur le poisson.	

Pour SAS LEROY SEAFOOD France :

Pour (nom du client) _____

Jean-Pierre Gonda, Directeur Général

Nom :

Standards microbiologiques selon les critères FCD	
Escherichia coli (CFU/g)	<10
Staphylocoques à coagulase positive (CFU/g)	<100
Salmonelles	Non détecté dans 25g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25g Tolérance <100 à DLC

Contaminants chimiques selon le règlement CE N°1881/2006	
Somme des dioxines (OMS-PCCD/F-TEQ) (pg/g)	<3,5
Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCCD/F-TEQ) (pg/g)	<6,5
Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES - 6) (ng/g)	<75
Benzo(a)pyrène (µg/kg)	<2,0
Plomb (mg/kg)	<0,3
Mercure (mg/kg)	<0,5
Cadmium (mg/kg)	<0,05

Date : 14/03/19

Date :

Signature :

Signature :

