

# Portion de filets de Hoki de Nouvelle-Zélande MSC

## SM.1.5



### Description :

Portion nature de hoki de Nouvelle-Zélande qualité sans arête conforme à la norme AFNOR NF-V45-074. Simple congélation.

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
France



Marque : 

Calibre : 125 g  
Conditionnement - calibre : CT 5 KG (40 PC MIN) 125 G ENV  
Type de poids : Fixe  
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000  
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT  
Unité de facturation : KG  
DLUO/DLC en jours : 365  
Etat du produit : Cru

### MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, cuire au "court-bouillon" pendant 15 à 20 min ou poêler au beurre pendant 10 min environ jusqu'à 63°C à cœur.

### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 125 g
Energie	303 Kj / 72 Kcal	379 Kj / 90 Kcal
Protéines (g)	15.2	19.0
Glucides (g)	Traces	
dont Sucres (g)	Traces	
Matières grasses (g)	1.2	1.5
dont Acides Gras Saturés (g)	0.2	0.3
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Sel (g)	0.13	0.2
Sodium (mg)	52	65
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 12.67

**GEMRCN** : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 mini

Classification : Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

Dénomination légale de vente Portion de filet de Hoki de Nouvelle Zélande 125g, qualité sans arête, crue, surgelée, à cuire

### INGREDIENTS :

Hoki de Nouvelle-Zélande, (*Macrurus novaezelandiae*) pêché en Océan Pacifique Sud-Ouest (zone FAO 81).

**GARANTIES :**

Mat. Première principale (origine) : Océan Pacifique

**Microbiologie :** Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

**ALLERGENES :**

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
X	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440078699

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 31 x l 11.800 x h 18

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 159

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.482.001 CE

Code douanier : 03047950

Zone de pêche : Océan Pacifique Sud-Ouest (zone FAO 81)

Engin de pêche : Chaluts

Nom latin : Macruronus novaezelandiae

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.