

38880

# Moule décoquillée cuite

IQF

SM.1.27



## Description :

Chair de moule décoquillée, débyssussée, nettoyée, cuite et congelée individuellement.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
UE / Chili

Marque : CORNIC - NOVAMER



**Calibre :** 300/500 pc/kg  
**Conditionnement - calibre :** CT 5 ST X 1 KG 300/500/KG  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.000  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** ST  
**Unité de facturation :** KG  
**DLUO/DLC en jours :** 720  
**Etat du produit :** Cuit

## MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit 4/5 h en chambre froide sur une plaque perforée et travailler comme un produit frais. Ne pas dépasser 80°C. Eligible au four/chariot de remise en température.

## LES PLUS PRODUITS :

Simple d'utilisation, produit prêt à l'emploi.  
Sans additif

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
<b>Energie</b>	442 Kj / 106 Kcal	663 Kj / 159 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	17	25.5
<b>Glucides (g)</b>	3.5	5.3
<b>dont Sucres (g)</b>	0	
<b>Matières grasses (g)</b>	2.7	4.1
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	0.7	1.1
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0	
<b>Sel (g)</b>	0.27	0.4
<b>Sodium (mg)</b>	488	732
<b>Calcium (mg)</b>	-	

Rapport P/L : 6.30

**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** Moules décoquillées cuites et surgelées

## INGREDIENTS :

100% Chair de moules de corde du Pacifique (Mytilus chilensis)

## GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Chili

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)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440162749

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 29 x l 17 x h 23

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 153

Nb d'UMC / couche : 90

Nb couches / palette : 6

Estampille sanitaire / Code emballer : DK 4069 CE

Nom du fournisseur : 100021 CORNIC - NOVAMER

Code douanier : 03073210

Zone de pêche : Chili

Mode de production : Elevage

Nom latin : Mytilus chilensis

Processus de congélation matière première : Simple terre

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.