

FILET DE MERLAN BLEU

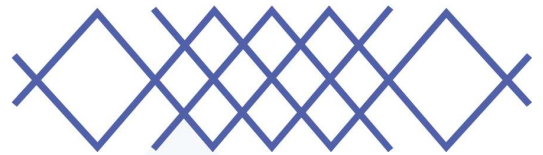
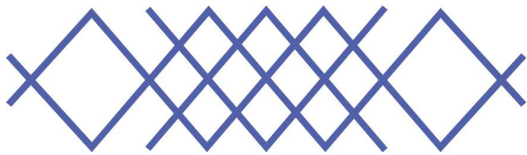
MICROMESISTIUS POUTASSOU

NOM COMMERCIAL:	Filet de Merlan bleu	COUPE:	Filet coupé papillon
PRÉSENTATION:	Emballés sans être croisés en boîtes de 2 ou 3 kg	FORMAT:	Boîtes en polystyrène expansé/ Polyéthylène à haute densité
ORIGINE:	Espagne	INGRÉDIENTS:	Poisson, eau, glace, sel
ALLERGÈNES:	Poisson/ peut contenir des traces de mollusque	DURÉE DE VIE:	5 jours au réfrigérateur
CONSERVATION:	0-5°C	INSTRUCTIONS:	Cuire avant consommation



PESCADOS GARCÍA

Pto. Pesquero - Nova Lonxa de Riveira, Almacenes 97-98 Ribeira (A Coruña). Espagne. Tel: +34 981 835 592
www.pescadosgarcia.com · administracion@pescadosgarcia.com



MATIÈRE PREMIÈRE

ESPÈCE:	Merlan bleu
NOM SCIENTIFIQUE:	Micromesistius Poutassou.
CODE FAO:	WHB.
ZONE DE PÊCHE:	FAO 27
SOUS-ZONE DE PÊCHE:	VIIIc – IXa.
TECHNIQUE DE PÊCHE:	Chalutage

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

APPARENCE:	Caractéristique
COULEUR:	Caractéristique
ODEUR:	Caractéristique
TEXTURE:	Ferme
PARASITES:	Absence
CORPS ÉTRANGER:	Absence

INFORMATION NUTRITIONNELLE (pour 100g)

VALEUR ÉNERGETIQUE:	90 kcal / 377 kj
GRAISSES:	1,30 g.
GRAISSES SATURÉES:	0,20 g.
HYDRATES DE CARBONE:	0 g.
PROTÉINES:	19,30 g
SEL:	0,13 g

ÉTIQUETÉ

NOM COMMERCIAL:	NOM SCIENTIFIQUE:
CODE 3-ALFA:	PRÉSENTATION:
ZONE DE CAPTURE:	SOUS-ZONE DE CAPTURE:
MARQUE SANITAIRE:	POIDS NET:
LOT:	DATE DE PRODUCTION:
CONDITIONS DE CONSERVATION:	DATE DE PÉREMPTION:
NOM ET NUMÉRO D'IMMATRICULATION DU NAVIRE:	

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

TEST	LIMITE
ENTÉROBACTÉRIES (UFC/G)	<100
SALMONELLE	Absence / 25 g

PARAMÈTRES CHIMIQUES

TEST	LIMITE
PLOMB (Pb)	< 0.05 mg/kg
CADIUM (Cd)	< 0.05 mg/kg
MERCURE (Hg)	< 0.1 mg/kg
ABTV	< 25 mg/100gr

PESCADOS GARCÍA