

Descriptif du produit / Product Description

Marque / Brand	-
Espèce / Latin Name	<i>Merluccius gayi peruanus</i>
Origine / Origin	Pérou – Océan Pacifique FAO 87
Engin de pêche / Fishing gear	Chaluts / Trawls
Durée de vie / Shelf life	24 mois / months
Conserver à -18°C / Store at -18°C	

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Sauvage/ Wild | <input type="checkbox"/> Elevage/ Farmed |
| <input checked="" type="checkbox"/> Cru/Raw | <input type="checkbox"/> Cuit/Cooked |
| <input checked="" type="checkbox"/> Bloc / Block | <input type="checkbox"/> IQF |
| <input type="checkbox"/> Réfrigéré/Chilled | <input checked="" type="checkbox"/> Congelé/Frozen |

Ingrédients / Ingredients	Merlu blanc 100%
Allergènes / Allergens	Poisson / Fish
Poids net déglacé / Thawed net weight	7,5 kg
Glazing / Glazing	<input checked="" type="checkbox"/> Compensé / Compensated <input type="checkbox"/> Non Compensé / Not compensated

Commentaires :

Conditionnement / Packing

Emballage / Packaging	Carton paraffiné
Dimensions UVC / Sizes (ext)	-
PCB	4 x 7.5 kg = 30kg
Dimensions MC / MC Sizes (ext)	-
Palettisation / Palletizing	1800 x 1200 x 800mm
<ul style="list-style-type: none"> • MC/ couches (layer) • Couches/ palette (pallet) • MC/palette (pallet) • UVC/ palette (pallet) 	
Poids net palette / Pallet net weight : variable selon approvisionnement	
Poids brut palette / Pallet gross weight: variable selon approvisionnement	



Critères microbiologiques, physico-chimiques / Bacteriological and chemical criteria

Microbiologie / Microbiology	
Flore aérobie mésophile	< 500 000 ufc/g
<i>E.coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Absence/25g
<i>Vibrio cholerae</i>	Absence/25g

Physico-chimie / Physico-chemistry	
Cadmium	< 0.05 ppm