

FICHE TECHNIQUE
ASSEMBLAGE DE FRUITS DE MER VRAC CARTON 10 KG

SOCIETE	ADRESSE	DATE DE MISE A JOUR	NOMBRE DE PAGE
NOVAPRO 	12 avenue des Mondaults 33270 FLOIRAC SIRET 494 183 437 000 24 TVA INTRACO FR92 494 183 437 ☎ 05 57 54 45 04 http://www.novapro.eu	15/12/2009	2/2
EMBALLEUR	62160AE		

Identification du produit:

Dénomination		Assemblage de fruits de mer	
Etat du produit		Surgelé	
Caractéristiques du produit	Origine	France	
	Zone de pêche	Océan Pacifique (FAO 87), Océan Indien (FAO 51,57)	
	Mode de pêche	Pêché en mer	
	Numéro agrément	62667121 CE	
Compositions et origines	40 % Moule décoquillée cuite taille 500/800	Chili	
	20 % Crevette tropicale déco cuite 500/800	Inde	
	25 % Lamelles d'Encornets Blanchies	Inde ou Pérou	
	20 % Têtes et Pattes d'Encornets blanchies 60/UP	Inde	

Caractéristiques de présentation :		
Présentation	IQF	
Carton	Carton de 10 Kg Les cartons sont de qualité commerciale courante présentant toute garantie de résistance aux chocs et à la pression à froid. Chaque carton est cerclé ou scotché.	
Dimension du carton	385 x 290 x 227 mm	
Palettisation	56 cartons de 10 kg soit 560 kg	
Code-barres	Sans	
Mentions légales	Inscrites sur le carton (Identification du produit, désignation du fournisseur, poids net, numéro du lot, date de surgélation, température de conservation, DLUO, numéro d'agrément, code emballeur)	
Caractéristiques physico-chimiques:		
DLUO	24 mois	
Température de conservation	-18°C minimum	
Teneur en eau en %	NC	
Taux de glaçage en %	Aucun	
ABVT en mg d'azote/100g de chair	< 20	Satisfaisant
	< 20 < N < 25	Acceptable
	> 25	Non acceptable
Additifs en %	Aucun	
Métaux lourds en mg/Kg de chair	Cadmium	< 0.5
	Mercure	< 0.5
	Plomb	< 0.5
Caractéristiques microbiologiques :		
Paramètres	Valeurs cibles	
Flore aérobie mésophile à 30°C	< 50 000 ufc/g	
Coliformes thermotolérants à 44°C	< 10 ufc / g	
Staphylocoque aureus	< 100 ufc /g	
E.coli	< 1 ufc /g	
Salmonelle dans 25 g	Absence	
Listéria Monocytogenès dans 25 g	Absence	
Caractéristiques organoleptiques :		
Goût	Spécifique au mélange	
Odeur	Absence d'odeur forte	
Texture	Ferme	
Sécurité alimentaire :		
Polyphosphates	Absence	
OGM	Absence	
Ionisation	Absence de traitement	
Corps étrangers	Absence	Contrôle visuel et passage au détecteur de métaux