

Descriptif du produit / Product Description

Marque / Brand	-
Espèce / Latin Name	<i>Merluccius gayi</i>
Origine / Origin	Pérou – Océan Pacifique FAO 87
Engin de pêche / Fishing gear	Filets tournants ou soulevés
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 type="checkbox"/> Bloc / Block | <input checked="" type="checkbox"/> IQF |
| <input type="checkbox"/> Réfrigéré/Chilled | <input checked="" type="checkbox"/> Congelé/Frozen |

Ingrédients / Ingredients	Merlu 100% / Hake 100%	
Allergènes / Allergens	Poisson / Fish	
Poids net déglacé / Thawed net weight	20 kg ou/or 12 kg (variable=)	
Glazing / Glazing	0%	<input checked="" type="checkbox"/> Compensé / Compensated <input type="checkbox"/> Non Compensé / Not compensated

Commentaires :
Sans peau, sans arête / without skin, fishbone
Taille / Size 2x2x2 cm

Conditionnement / Packing

Emballage / Packaging	Carton
Dimensions UVC / Sizes (ext)	-
PCB	1 x 20 kg = 20kg 1 x 12 kg = 12 kg
Dimensions MC / MC Sizes (ext)	-
Palettisation / Palletizing	1800 x 1200 x 800mm
• MC/ couches (layer)	6
• Couches/ palette (pallet)	5
• MC/palette (pallet)	30
• UVC/ palette (pallet)	30 (variable)
Poids net palette / Pallet net weight :	600kg
Poids brut palette / Pallet gross weight:	648kg



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