



## Bouffis fumés vrac caisse bois 3 et 10kg - carton 10kg



### Présentation

Le hareng mis en œuvre est pêché dans les mers froides au large de la Norvège. C'est un hareng entier, plein de ses œufs ou de sa laitance qui est salé plusieurs jours puis fumé dans des fours à bois à l'ancienne, à la verticale pour une meilleure répartition des fumées.


### Notre suggestion

Il peut être consommé braisé, cuit au four ou à la vapeur.

#### Le conseil santé du saurisseur

Produit déjà salé - Ne pas ajouter de sel lors de la préparation.



| Désignation  |                                    |                    |                   |  |                      |                 |   |
|--|------------------------------------|--------------------|-------------------|--|----------------------|-----------------|---|
| <b>Bouffis fumés vrac caisse bois 3 et 10kg - carton 10kg</b>  |                                    |                    |                   |  |                      |                 |   |
| Date de création :   | 27/01/2009                         | Page :             | 2/2               | Code article :   | 004/006              |                 |   |
| Date de révision :   | 29/08/2019                         | Ref :              | C-D-36            | Gencod :   | 3461820031037 / 0047 |                 |   |
| Transport et conservation  |                                    |                    |                   |  |                      |                 |   |
| A conserver entre 0°C et +4°C  |                                    |                    |                   | DLC garantie à réception :   |                      | 14 jours        |   |
| Composition  |                                    |                    |                   |  |                      |                 |   |
| <b>Ingrédients :</b>   |                                    |                    |                   | <b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>   |                      |                 |   |
| Hareng* (Espèce : <i>Clupea harengus</i> , pêché à la senne en Atlantique Nord-Est (Sous-zone II : Mer de Norvège et autre sous-zone)) 96,5%, sel 3,5% |                                    |                    |                   | Valeur énergétique :   |                      | 764kJ/183kcal   |   |
|  |                                    |                    |                   | Matières grasses :   |                      | 11g             |   |
|  |                                    |                    |                   | Dont acides gras saturés :   |                      | 2,3g            |   |
|  |                                    |                    |                   | Glucides :   |                      | 0,9g            |   |
|  |                                    |                    |                   | Dont sucres :  |                      | <0,5g           |   |
|  |                                    |                    |                   | Protéines :  |                      | 19g             |   |
|  |                                    |                    |                   | Sel :  |                      | 3,5g            |   |
| *Allergène   |                                    |                    |                   |  |                      |                 |   |
| Critère à DLC  |                                    | m                  |                   | N° d'agrément : FR 62-160-703-CE.<br>Produit fini non ionisé. Ne contient pas d'ingrédient ionisé.<br>Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003)<br>Allergène : poisson<br>Poisson entier - présence de peau et d'arêtes |                      |                 |   |
| Flores 30°C/g  |                                    | 1 000 000          |                   |  |                      |                 |   |
| Coliformes 44°C/g  |                                    | 10                 |                   |  |                      |                 |   |
| ASR/g  |                                    | 10                 |                   |  |                      |                 |   |
| Staphylocoques à coagulase +/g   |                                    | 100                |                   |  |                      |                 |   |
| Salmonelles  |                                    | Abs dans 25g       |                   |  |                      |                 |   |
| Listeria monocytogènes/g   |                                    | <100               |                   |  |                      |                 |   |
| Logistique et conditionnement  |                                    |                    |                   |  |                      |                 |   |
| Type   | Nombre d'U.V.C.                    | Poids Brut (en kg) | Poids net (en kg) | longueur (en mm)   | largeur (en mm)      | Hauteur (en mm) | Conditionnement   |
| caisse bois 3kg  | 1                                  | 3,5                | 3                 | 390  | 265                  | 85              | Emballé dans un film polypro imprimé puis mis en caisse (bois ou poly).<br>Couvercle bois agrafé<br>L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004 |
| caisse poly 10kg   | 1                                  | 10,238             | 10                | 546  | 356                  | 183             |   |
| carton 10kg  | 1                                  | 10,302             | 10                | 400  | 295                  | 180             | Emballé dans un film bleu PEHD et en carton.<br>L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004   |
| Rédacteur  |                                    |                    |                   | Consignes de tri   |                      |                 |   |
| Nom  | Davina MILLE - responsable Qualité |                    |                   |  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"> <b>CAISSES BOIS et CARTON à trier</b> </div>   |                      |                 |   |