ETABLISSEMENTS J.C. DAVID
La Qualité d'abord

FUMAGE À L'ANCIENNE

BOULOGNE-SUR-MER DEPUIS 1973

Pavé de haddock
120g barquette skin

SANS Matières Grasses

RICHE EN Protéines

RICHE EN Iode

RICHE EN Vitamine B12

RICHE EN Vitamine B6

Riche en Selenium

PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org

Présentation

Nos Eglefins suivent à la lettre une préparation digne d'un savoir-faire ancestral. Ils sont saumurés, puis plongés dans du rocou, fruit dont le pigment naturel donne au produit sa couleur caractéristique. Après maturation, le poisson est délicatement positionné dans nos coresses (fours à bois traditionnels) pour être fumé à froid. Plusieurs heures plus tard, le Haddock révèle sa chair douce et moelleuse. Nos labels entrepreneurs + engagés, MSC et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des produits issus de la pêche durable, des méthodes de préparation ancestrales, et l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation

Pour les moins gourmands de sel, laisser tremper vos pavés une nuit dans de l'eau, au frais. A faire pocher ensuite dans une préparation composée à moitié d'eau et à moitié de lait. Laisser votre poisson environ 2 à 3 minutes et le sortir lorsque les écailles commencent à se détacher. A accompagner de pommes de terre cuites ou mises en purée.

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Notre haddock est naturellement riche en protéines, riche en iode, riche en vitamines B12 et B6, en Sélénium et sans matières grasses. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé).
Un filet trempé dans de l'eau va voir sa concentration en sel diminuer du fait de l'absorption du sel dans l'eau.

Désignation

Pavé de Haddock sous-skin barquette 120g

Date de création :	05/09/2025	Page :	2/2	Code article :	4427
Date de révision :		Ref :	C-D-4427	Gencod :	346182002027(7)

Transport et conservation

A conserver entre 0 et 4°C. A consommer dans les 24h après ouverture, dans la limite de la durée de vie.	DLC garantie à réception :	10 jours

Composition

Ingrédients :

Eglefin (*Melanogrammus aeglefinus* pêché au Chalut, Lignes et Hameçons, Senne en Islande), sel, colorant naturel : norbixine de rocou.
Produit issu d'une pêche durable respectueuse de l'espèce et de son environnement – label MSC N°MSC-C-51479.
Allergène : poisson

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Valeur énergétique :	316 kJ (74 kCal)
Matières grasses :	0g
Dont acides gras saturés :	0g
Glucides :	0g
Dont sucres :	0g
Protéines :	18g
Sel:	3,2g
Iode :	255µg
Vitamines B12 :	1,6µg
Vitamines B6 :	0,4mg
Sélénium :	28µg

Critère à DLC	**m**
Flore 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

Produit transformé en France
N° d'agrément : FR 62-160-703-UE
Produit fini **non ionisé**. Ne contient pas d'ingrédient ionisé.
Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003)

Absence de corps étrangers dangereux. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fines arêtes ne peut être totalement exclue.

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
U.V.C.	1	0,221	0,12	230	145	22	Barquette PP + film alimentaire Conditionné sous skin
Carton	10	2,45	1,2	235	300	120	Carton neutre

Rédacteur

Nom	Davina Mille Responsable Qualité - R&D - Environnement

Consignes de tri

Barquette, film, bandeau : bac de tri

Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France
Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr