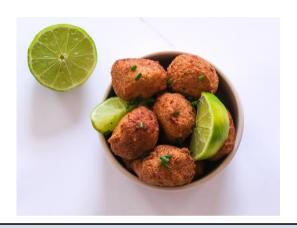


## ACRAS de Haddock 500G sous atmosphère modifiée



## Désignation légale de vente

Acras de haddock

## Présentation

Découvrez nos acras de haddock : une recette originale qui associe le moelleux des acras traditionnels et le goût unique du haddock fumé à l'ancienne. Un produit pratique, savoureux et convivial, qui se déguste sur le pouce ou se partage à l'apéritif entre amis.

## Notre suggestion de préparation

Au four traditionnel : préchauffer votre four. Disposer les acras sur une plaque de cuisson. Enfourner environ 10 minutes thermostat 5 (150°C).

A la poêle : sans ajout de matières grasses, faire revenir 10 minutes à feu moyen.



			Dés	signation				
	А	cras de ha	iddock so	us atmos	phère mo	difiée		
D	Date de création : 08/08/2025 Page : 2/2				Code article : 770			
Da	ate de révision :	23/09/2025	Ref :	C-D-770	-D-770 Gencod : 346182040770			
Mot	if de la révision :	ajout critères F	CD pour la conf	ormité microbi	ologique			
			Transport	et conserva	tion			
À conserver entre 0 et 4°C. A consommer dans les 2 jours après ouverture.					DLC garantie :		14 jours	
			Con	nposition				
Ingrédients :					Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
HADDOCK (POISSON) (Eglefin fumé) 39%, eau, farine de BLE, ŒUF, flocon de					Valeur énergétique :		818kJ/195Kcal	
pomme de terre, <b>LAIT</b> , oignon, ail, sel, levure chimique (amidon de maïs,					Matières grasses :		7,8g	
bicarbonate de sodium, diphosphate disodique), piment fort, muscade, persil. Cuisson à l'huile de tournesol.					Dont acides gras saturés :		1,1g	
Allergènes : <b>POISSON, BLE, OEUF, LAIT</b> .					Glucides :		19g	
					Dont sucres :		2,6g	
					Protéines :		12g	
					Sel:		1,2g	
	Critères bac	tériologiques			5 1	. , -		
Conformes au règlement CE N°1441/2007 du 5 décembre				Produit transformé en France Agrément sanitaire : FR 42-305-011 UE OGM : absence - Ionisation : non ionisé				
2007 modifiant le règlement CE 2073/2005								
	Conformes aux	critères de la FC	D	Com absence ionisation monitorise				
		L	ogistique et	conditionne	ement			
Туре	Nombre	Poids Brut	Poids net	longueur	longueur largeur Hauteur	Conditionnement		
	d'U.V.C.	(en kg)	(en kg)	(en mm)	(en mm)	(en mm)	Conditionnement	
U.V.C.	1	0,525	0,5	187	137	96	Barquette PET transparente Sous atmosphère protectrice 30% CO2 / 70% N2	
Colis	4	2,32	2	310	220	200	carton	
Rédacteur				Consignes de tri				
Nom	Nom Responsable Qualité - R&D - Environnement				Barquette et film plastique : bac de tri			

Sélectionné par les 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