ETABLISSEMENTS J.C. DAVID
La Qualité d'abord

FUMAGE À L'ANCIENNE

BOULOGNE-SUR-MER · DEPUIS 1973 ·

Poutargue sur plaque avec cire alimentaire 100grs/150grs

Présentation

Poutargue signifie "oeufs de poisson salés et séchés". Il s'agit d'une poche d'oeufs de mulet recueillie quand les femelles sont pleines. La protection de cire permet de conserver sa fraîcheur et sa saveur exquise. Produit de luxe, la Poutargue possède un goût unique et une saveur particulièrement agréable sous la langue. Son enveloppe de cire alimentaire permet une durée de conservation accrue qu'elle soit entamée ou pas.

Notre suggestion de préparation

Couper votre Poutargue à partir du coté plus étroit et retirer la cire au fur et à mesure que vous coupez vos tranches.
On la déguste à l'apéritif, en tranches sur du pain ou des toasts. En hors d'oeuvre, taillée en tranches fines et arrosée d'huile d'olive et de citron. Pour conserver au mieux vos Poutargues, nous vous recommandons de les envelopper, une fois entamées, dans du film alimentaire et de les conserver au frais entre 2°C et 4°C.

Désignation

POUTARGUE SUR PLAQUE AVEC CIRE ALIMENTAIRE 100G/150G

Date de création :	09/03/2023	Page :	2/2	Code article /	0093/3461820080936
Date de révision :	31/03/2025	Ref :	C-D-93/94	Gencod :	0094/3461820080943

Transport et conservation

A conserver à 10°C dans un endroit sec et frais - A conserver au frais après ouverture.	DDM garantie à réception :	6 mois

Composition

Ingrédients :

Œufs de MULET Mugil cephalus sauvage (pêche au chalut, FAO 34 : Atlantique Centre Est)), sel
Protection cire alimentaire

Allergènes : Poisson et produits à base de poisson

Déclaration conforme au règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Produit garanti **sans OGM,** sans traitement ionisant et **aucun ingrédient ionisé.**

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Valeur énergétique :	1693 kJ / 399 kcal
Matières grasses :	26,95 g
Dont acides gras saturés :	6,5 g
Glucides :	1,7 g
Dont sucres :	< 0,5 g
Protéines :	38,4 g
Sel:	5,02 g

Caractéristiques microbiologiques (reg CE n°2073/2005 - FCD 2010)

Flore aérobie 30°C	1 000 000/g
Escherichia coli	<10/g
Staphylocoques coagulase +	<100/g
Clostridium perfringens	<10/g
Salmonella	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

Caractéristiques organoleptiques

Agrément sanitaire FR 93 001 66 CE

Logistique et conditionnement

Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en g)	Poids net (en g)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C. (100)	1	115	100	220	110	20	plaque cartonnée et sachet plastique PA/PE
U.V.C. (150)	1	165	150	220	110	20	
Présentoir	variable			400	250	120	carton blanc

Rédacteur

Nom	Mylène HADOUX - Technicienne Qualité Correction : Cloé Amat - Ingénieure Qualité R&D Enivronnement

Consignes de tri

Plaque carton et sachet plastique à trier

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 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr