



Filets de maquereau fumés - 1kg



RICHE EN Protéines

RICHE EN Omega 3

RICHE EN Vitamine B12

RICHE EN Vitamine B3

RICHE EN Vitamine D

Présentation

Pêchés en Atlantique Nord-Est, les filets de maquereau sont longs et épais. Leur salage au sel de mer et fumage à chaud leur donnent leur texture moelleuse. Nos labels entrepreneurs + engagés et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, et l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation

Les filets se consomment habituellement froid l'été en salade et plutôt chaud l'hiver, réchauffés au four accompagnés de pommes de terre vapeur.

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Nos filets sont naturellement riches en protéines et en acides gras oméga 3. Ces acides gras sont considérés comme le « bon » gras, que l'on ne consomme pas assez, mais qui permet de rétablir le ratio (oméga 6)/(oméga 3) à 4, alors qu'il est actuellement de 10 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Les oméga 3 vont éviter des troubles de la vision et du fonctionnement cérébral. Ils sont également nécessaires au bon fonctionnement de la rétine et du système nerveux. Nos maquereaux sont riches en vitamine B12, vitamine B3, et en vitamine D. Ces vitamines vont être d'une grande aide dans de nombreuses fonctions de l'organisme.

Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la moitié de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.





Désignation

FILETS DE MAQUEREAU FUMÉS NATURE MAP 1kg

Date de création : 13/02/2020 Page : 2/2 Code article : 197

Date de révision : 01/12/2025 Ref : C-D-197 Gencod : 3461820070074

Motif de révision : mise à jour critères microbiologiques

Transport et conservation

A conserver entre 0 et 4°C - Après ouverture, à consommer dans les 72h dans la limite de la durée de vie.

DLC garantie à réception : 23j

Composition

Ingrediénts :

Filets de **MAQUEREAU** (*Scomber scombrus*, pêché au chalut en mer du Nord et Ouest Ecosse (varie selon arrivage)), sel.

Allergène : POISSON

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Valeur énergétique :	1161kJ (279kCal)
Matières grasses :	22g
Dont acides gras saturés :	6,0g
Oméga 3 : EPA + DHA	3,83g
Glucides :	1,8g
Dont sucres :	0g
Protéines :	19g
Sel:	2,0g
Vitamines B3 :	10mg
Vitamines B12 :	9,91µg
Vitamines D :	5,2µg

Critère à DLC

m

Flore aérobies 30°C/g	1 000 000
Rapport Flore / Lactique	<10
E.coli/g	<10
Staphylocoques à coagulase +/g	<100
Listeria monocytogenes/g	<100

Produit transformé en France par JC DAVID

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)

Présence d'arêtes

Présence de peau

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. (1kg)	1	1,081	1	325	260	40	Emballage primaire : Barquette PP + Film alimentaire – conditionné sous atmosphère modifiée (aligal 15 (50CO2/50N2))
palette	54	58,374	54	1200	800	384	

Rédacteur

Consignes de tri

Nom	Davina MILLE - responsable Qualité - R&D - Environnement		Barquette + film : 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