



Poutargue sur plaque 100grs/150grs



Présentation

Poutargue signifie "oeufs de poisson salés et séchés". Il s'agit d'une poche d'oeufs de mullet recueillie quand les femelles sont pleines. Produit de luxe, la Poutargue possède un goût unique et une saveur particulièrement agréable sous la langue.

Notre suggestion de préparation

Couper votre Poutargue à partir du côté plus étroit.

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 100G/150G							
Date de création :	09/03/2023	Page :	2/2	Code article /	0095/3461820080950		
Date de révision :	16/04/2026	Ref :	C-D-95/96	Gencod :	0096/3461820080967		
Motif de révision :	Ajout ligne motif de révision + MAJ température de conservation et valeurs nutri + retrait du fax						
Transport et conservation							
À conserver à moins de 10°C et entre 2 et 4°C après ouverture. À consommer sous 8 jours après ouverture.				DDM garantie à réception :	6 mois		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Œufs de MULET Mugil cephalus sauvage (pêche au chalut, FAO 34 : Atlantique Centre Est), sel.				Valeur énergétique :	1663 kJ / 399 kcal		
				Matières grasses :	27g		
Allergènes : Poisson et produits à base de poisson				Dont acides gras saturés :	6,9g		
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.				Glucides :	1,7 g		
				Dont sucres :	< 0,5 g		
				Protéines :	38,4 g		
Produit garanti sans OGM , sans traitement ionisant et aucun ingrédient ionisé .				Sel:	5,02 g		
Caractéristiques microbiologiques (reg CE n°2073/2005 - FCD 2010)				Caractéristiques organoleptiques			
Flore aérobie 30°C		1 000 000/g		Agrément sanitaire FR 93 001 66 CE			
Escherichia coli		<10/g					
Staphylocoques coagulase +		<100/g					
Clostridium perfringens		<10/g					
Salmonella		Absence dans 25g					
Listeria monocytogenes		Absence dans 25g					
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				Consignes de tri			
Nom	Mylène HADOUX - Technicienne Qualité Correction : Cloé Amat Ingénieure Qualité R&D Environnement			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 - e-mail : jcdaidsalaison@jcdauid.fr - site : www.jcdauid.fr