ETABLISSEMENTS J.C. DAVID
La Qualité d'abord

FUMAGE À L'ANCIENNE

BOULOGNE-SUR-MER · DEPUIS 1973 ·

Filet de Merlu blanc du Cap fumé - poids variable sous-vide



RICHE EN Protéines

RICHE EN Omega 3

RICHE EN Vitamine B12

RICHE EN Vitamine D

Riche en Selenium

Présentation

Nos filets de Merlu 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 Merlu révèle sa chair douce et 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 l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation

Pour les moins gourmands de sel, laisser tremper vos chutes 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 7 à 10 minutes. 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 merlu est naturellement riche en protéines, riche en oméga 3, riche en vitamines B12 et D, en Sélénium. 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

Filet de Merlu Blanc du Cap fumé, sous-vide poids variable

Date de création :	02/04/2026	Code douanier	03054980	Code article :	357
Date de révision :	06/11/2026	Ref :	C-D-357	Gencod :	2302629PPPPPC
Motif de révision :	Ajout DLC totale et Code douanier				

Transport et conservation

A conserver entre 0 et +4°C et à consommer dans les 24h après ouverture dans la limite de la durée de vie.	DLC totale :	18 jours
	DLC garantie à réception :	14 jours

Composition

Ingrédients :

MERLU BLANC DU CAP (POISSON - *Merluccius capensis / paradoxus* - pêché en Atlantique Sud Est, au Chalut ou à la Ligne) 96,8 %, sel, colorant naturel : norbixine de rocou.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Valeur énergétique :	340 kJ (80 kCal)
Matières grasses :	0,8g
Dont acides gras saturés :	0,2g
Glucides :	0g
Dont sucres :	0g
Protéines :	18g
Sel:	3,2g
Oméga 3 :	0,17g
Vitamines B12 :	1µg
Vitamines D :	2,15µg
Sélénium :	31,2µg

Critère à DLC	**m**
Flore 30°C/g	1 000 000
Escherichia coli/g	<10
Staphylocoques à coagulase +/g	<100
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	-	environ 300g à 600g	430	210	-	Sachet neutre en PA/PE l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004. Carton blanc.
Carton	5 à 10 filets	-	environ 3 kg	400	295	180	

Rédacteur

Nom	Maryne LOZINGUEZ Ingénieure R&D

Consignes de tri



Sachet plastique : 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