



Description : Moule élevée en filière (cordes suspendues en pleine mer), décoquillée, cuite et lavée avec byssus retiré, garantie sans sable et sans crabe. IQF. Qualité et sécurité garanties avec analyses des moules et de l'eau.
 Issu d'une filière certifiée Pêche ou Aquaculture Responsable.

Calibre : 100/500 pc/kg

Conditionnement : 5 sh de 1 kg

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : MOULES DECOQUILLEES
 CUITES SURGELEES 5x1KG

Origine : Selon code article : Chili - Elevé au Chili Danemark - Pêché en Atlantique Nord-Est, FAO 27

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Froid : utilisation après décongélation 24 heures en chambre positive

Chaud : attention à ne pas recuire le produit. Il est conseillé de le réchauffer doucement en sauce

Argumentaire nutrition : Pauvres en matière grasse, Riches en protéines, A la plancha, en bouillon de légumes aux coquillages, à la tomate, au curry, aux piquillos, en cuisson wok avec des petits légumes....les moules se déclinent dans de nombreuses recettes légères et savoureuses !

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
94	397	2.7	0.7	1.8	0.0	0.0	15.7	1.02	ND	408

Rapport P/L : 5.81

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs :

4/20 minimum

Classification :

Préparation > 70% poisson et P/L>2

INGREDIENTS :

Moules décoquillées cuites surgelées

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Crevette décortiquée cuite, queue de crevette cuite, langouste cuite coupée, mollusques cuits décoquillés ou décoquillés, chair de crabe cuite, réfrigérée ou surgelée

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	M = 1 000 000 / g (valeur de refus)
ASR 46°C/g	M = 100 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	M = 10 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	M = 1000 / g (valeur de refus) Vibrio pathogène (parahaemolyticus et cholerae) Absence / 25 g

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Mollusques.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

T°C de conservation (°C) : -18°C

Mode de production : Elevage

Nom latin : Mytilus chilensis