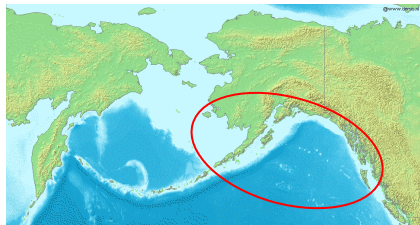




SERVICE QUALITE EXPERTISE  
ENVIRONNEMENT INNOVATION

# FILET de LIMANDE DU NORD

Sans peau, sans arête, IQF  
*Limanda aspera*



Pêché en Océan Pacifique Nord Est  
Zone FAO 67

Transformé en Chine



Pêcherie : Alaska flatfish

Date de création : 06-04-2012

Indice de révision 2 : 16-10-2012



## I. Informations générales

### 1. La limande du Nord : savoureux et économique

La limande du Nord est un poisson plat qui vit sur les fonds sablonneux de l'Océan Pacifique Nord. Elle se nourrit principalement de crustacés, de mollusques et de petits poissons. La limande du Nord s'intègre parfaitement dans l'offre de la restauration commerciale ou collective, des distributeurs ou transformateurs

- **Plaisir** : une chair blanche et savoureuse, facile à préparer et au bon goût iodé
- **Economique**
- **Santé** : riche en protéines et pauvre en graisse, la limande du Nord est riche en sodium et sélénium.

### 2. La filière Sovintex : durabilité et sécurité

- Pêcherie d'Alaska désormais **certifiée pêche durable MSC**, en mer de Béring, îles Aléoutiennes et Golfe d'Alaska.
- **Sécurité alimentaire** : usine certifiée BRC & démarche HACCP en place

## II. Caractéristiques du produit

- Filet « marié » sans peau planche, sans peau noire, sans arête, IQF
- Calibre : 100-140 g
- Garantie sans additifs ni traitements
- Glaçage 100% compensé



### Conditionnement

Vrac, cartons de 5 kg net

### Conservation

- Température de stockage et à la livraison : -18°C
- DLUO : date de fabrication + 24 mois

### Préparation

Poisson destiné à être cuit avant dégustation

## III. Valeurs nutritionnelles pour 100g

Protéines g	Glucides g	Lipides g	Sodium (mg)	Sélénium (µg)	Kcal	kJ
18.8	0	1.19	81	33	91	386

Allergènes : Poisson.

## IV. Plan de contrôle et critères d'analyse

Sovintex met en place des plans de contrôle systématiques, définis et mis en œuvre selon son plan HACCP, qui garantissent la qualité et la sécurité de ses produits

### 1. Organoleptiques

- Glaçage, calibre, poids net
- Visuels et dégustation

### 2. Microbiologiques

Critères	Satisfaisants (ufc/g)	Tolérance (ufc/g)
Micro-organismes aérobies à 30°C (Flore totale)	< 50 000	< 1 000 000
E. Coli	< 10	< 100
Staphylococcus aureus	< 100	< 1 000
Salmonelles	Absence dans 25g	Aucune
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g	< 10

### 3. Chimiques

Critères	Satisfaisants (mg/kg)	Tolérances (mg/kg)
Mercure	< 0.5	Aucune
Cadmium	< 0.05	Aucune
Plomb	< 0.3	Aucune

### V. Informations complémentaires

Code EAN 13 : 3 42643 000 210 5

Numéro d'agrément sanitaire : 2100/02855

Palettisation :

Nb Cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 14

Nb cartons/palette : 112