PRÉPARATION DE NOIX SAINT JACQUES SURGELEES

Pecten Maximus

Zone de pêche : FAO 27.VII
Mode de pêche : Drague
Pays d'origine : France
Numéro d'agrément sanitaire : FR 14.515.042 CE / FR 14.437.042 CE
Saisonnalité : Jan Fev Mar Avr Mai Jui Juil Aou Sept Oct Nov Dec
Absent/ Basse saison **/** Moyenne saison **/** Haute saison

Sélection des produits à bord des bateaux → Traçabilité des coquilles de la pêche à la vente → Décorticage manuel, Lavage → Trempage dans eau glacée → surgélation, glazurage → Conditionne-ment

➢ Sensoriel

Coquille Vrac

Noix

Noix surgelées

Couleur : Muscle blanc crème et corail orangé

Aspect : Noix, sans barde, avec corail, sans trace noire, pas abimées, pas de brisures.

Note olfactive : Légère et caractéristique : Iodée

Texture : Bonne tenue de la chair à la cuisson. Texture ferme mais caractéristiquement moelleuse

Saveur : Goût homogène et spécifique de l'espèce : Saveur douce et iodée

➢ Utilisation

Ce produit est destiné à être consommé cuit.

Ref : FT NSJ san corail surgelées glazurées
Version : 2
Date : 30/01/2023

Approbateur : OLIVER Mathilde

Vérificateur : AUDREY SCHROEDER

Groupe EDL – 1-3 Impasse des Chasseurs – 14120 MONDEVILLE

Tel : 02.31.70.35.36 – Fax : 02.31.70.35.34

https://lequertier.com/

➢ Qualité Microbiologique

Paramètres	Méthodes	Critères
Flore aérobie mésophile totale ufc/g	NF EN ISO 4833-2 *	/
Escherichia coli ufc/g	M.I. selon MO 8.31	10
Staphylocoques à coagulase positive ufc/g	M.I. selon MO 8.08 (surface)	100
Salmonelle (mobile) /25g	BKR 23/04 – 12/07*	Absence
Listeria monocytogènes	AES 10/3 – 09/00 *	Absence

Sans OGM

Conforme à la réglementation Européenne 1829/2003 et 1830/2003

Non Ionisé

Conforme aux réglementations Européenne (Directives 1999/2 et 1993/3) et Françaises (décret 2001-1097 et arrêtés du 08/01/02 et 20/08/02)

➢ Qualité Physico-chimique

Paramètres	Décortiquées
Apparence	Ferme, se tient bien, pas de brisure.
Odeur	Absence
Corps étrangers / Parasites	Absence
Traces de viscères	Absence
Morceaux de coquille	Absence
Surgélation	Glaçage brillant
Corail	Présence
Teneur en eau	25 – 35 %

Métaux lourds : Cadmium mg/kg	Méthode interne AAS Four	1
Métaux lourds : Mercure mg/kg	Méthode interne Hydrure	0.5
Métaux lourds : Plomb mg/kg	Méthode interne AAS Four	1.5

Utilisation et stockage

Stockage et température de transport : -18°c minimum pour les produits congelés

DDM (Date de durabilité minimale) : 2 ans dans son emballage d'origine fermé.

Ne pas recongeler un produit décongelé

A consommer rapidement après décongélation

➢ Informations nutritionnelles

Valeurs moyennes pour 100g		
Valeurs énergétiques	354 kJ	84 kcal
Matières grasses Dont acides gras saturés	0.8 g 0.09g	
Glucides Dont sucres	1.2 g Traces	
Protéines	17.9 g	
Sel	0.34 g	

➢ Conditionnement

- Colisage : sachet de 10 kg
- Box : carton
- Palette Europe

Groupe EDL – 1-3 Impasse des Chasseurs – 14120 MONDEVILLE

Tel : 02.31.70.35.36 – Fax : 02.31.70.35.34

https://lequertier.com/

Informations allergènes

Critères chimiques

Sans additif

Conforme à la réglementation Européenne concernant :

Les teneurs en certains contaminants (métaux lourds…) : **1881/2006** et ses modifications

Les emballages destinés au contact alimentaire : **1935/2004** ; **10/2011** et leurs modifications respectives

	Dans le Produit	Sur la ligne de production	Sur le site de production	Contamination croisée maîtrisée	Conclusion
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (Blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Crustacé et produits à base de crustacés	**Non**	**Non**	**Oui**	**Oui**	**Absence**
Œufs et produits à base d'œufs	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Poissons et produits à base de poissons	**Non**	**Non**	**Oui**	**Non**	**Présence Possible**
Arachides et produits à base d'arachides	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Soja et produits à base de soja	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, Pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Céleri et produits à base de céleri	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Moutarde et produits à base de moutarde	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L exprimé en SO2	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Lupin et produits à base de lupin	**Non**	**Non**	**Non**	**/**	**Absence**
Mollusques et produits à base de mollusques	**Oui**	**Oui**	**Oui**	**/**	**Présence**

Ref : FT NSJ san corail surgelées glazurées
Version : 2
Date : 30/01/2023

Approbateur : OLIVER Mathilde

Vérificateur : AUDREY SCHROEDER

Groupe EDL – 1-3 Impasse des Chasseurs – 14120 MONDEVILLE

Tel : 02.31.70.35.36 – Fax : 02.31.70.35.34

https://lequertier.com/