


## FICHE TECHNIQUE

PRODUIT	Filet de flétan noir sans peau congelé MSC	
Description	Filet de flétan noir sans peau, pauvre en arêtes, congelé, certifié MSC Tailles : 100/400g et 400/800g	
Espèce	Reinhardtius hippoglossoides	
Origine	Islande	
Zone et mode de pêche	Produit sauvage pêché au chalut et à la ligne Zone de pêche : Atlantique Nord-Est, FAO 27-Va-Islande	
Mode de congélation et de conservation	Simple congélation en usine à terre A conserver à -18°C DLUO 24 mois	
Présentation & conditionnement	Plaque interleaved 6kg net Carton regroupement 4x6kg = 24kg	

### Fraîcheur & bactériologie

ABVT < 25mg N/100g	Flore totale 30°C (ufc/g)	<100 000
TMA/ABVT < 40%	Escherichia coli (ufc/g)	<10
	Staphylocoques à coag+ (ufc/g)	<100
	Salmonella	Absence/25g

### Valeurs nutritionnelles & énergétiques moyennes pour 100g

Energie	Macro-nutriments (g)		Acides gras (g)		Minéraux (mg)	
717 kJ 173 kcal	Protides	14,1	Saturés	2,9	Sodium	62,8
	Glucides	0	Monoinsaturés	5,0	Calcium	5,9
	Lipides	12,9	Polyinsaturés dont oméga 3	3,8 3,7	Potassium	328

Iceland Seafood France

Rue Huret Lagache – 62200 Boulogne sur mer - Tel 03 21 10 25 60 – Fax 03 21 10 25 61