

20520 Surimi chiffonade au paprika 1 kg

Marque	Vici
Article en stock	En stock
Température	Marchandise - surgelé
Hiérarchie web :		
Gamme	Produits de la mer
Famille	Mollusques et crustacés
Sous-Famille	Mollusques et crustacés



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	1 kg / - / 1.1 kg
Conditionnement	Sac
Code EAD	4770190115896
Code EAC	4770190115889
Pays d'origine	Lituanie
Conditions de stockage	Local surgelé à minimum -18°
Dimension (H x l x p)	4 x 30 x 14.43 cm

INGRÉDIENTS

Eau, surimi 33% (Chair de poisson, stabilisants: E420, E450, E451, E452; sucre), amidon (dont blé), blanc d'oeuf, huile de colza, sel, sucre, amidon modifié, protéines de soja, arôme (dont crustacés et exhausteur de goût E635), exhausteur de goût: E621; colorants: E160c, E120.

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT	✓			✓		✓					✓			✓
PEUT CONTENIR		✓	✓					✓		✓				
NE CONTIENT PAS					✓		✓	✓				✓	✓	
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

KJ	488.00 Kj
Kcal	116.00 Kcal
Lipides	2.60 g
Saturés	0.30 g
Glucide	16.50 g
dont (sucres)	3.10 g
Fibres	0.02 g
Protéines	7.10 g
Sel	2.23 g
Sodium	0.82 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

Après décongélation, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

DESCRIPTION PRODUIT


CONDITIONS DE STOCKAGE

Température de conservation : - 18C



Date de modification : 08-03-2022

Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.

CHUNKS DE SURIMI / SURIMI CHUNKS

Préparation surgelé à base de chair de poisson 10 x1kg
Diepvries visbereiding 10x1kg

Référence fournisseur / Artikelnummer leverancier : S CHU 280

IDENTIFICATION DU FOURNISSEUR / LEVERANCIERSGEGEVENS :	
Raison sociale / Naam	VICHIUNAI EUROPE NV
Adresse / Adres	Krakeleweg 39 8000 Bruges Belgique
Responsable qualité / Contact kwaliteitsdienst	Stijn De Langhe Susan Sánchez Alarcón
Téléphone / Fax / E-mail	+3250397848 / +3250397825 / ve.quality@vici.eu
Responsable commercial / Commercieel contact	Koen Vanaudenaerde
Téléphone / Fax / E-mail	+3250397848 / +3250397825 / koen.vanaudenaerde@vici.eu
IDENTIFICACION DU SITE DE FABRICATION / PRODUCTIESITEGEGEVENS:	
Raison sociale / Naam	UAB Plunges Kooperatine Prekyba
Adresse / Adres	Birutes street 50, 90112 Plunge Lituanie/Litouwen
Estampille sanitaire / Erkenninsnummer	LT 68-08 EB

<u>INGREDIENTS/DESCRIPTION</u>	Surimi 35% (chair de poisson* , stabilisants: sorbitol E420, diphosphates E450, triphosphates E451, polyphosphates E452), eau, amidon (dont blé), blanc d' œuf , huile de colza, protéines de soja , sucre, sel, exhausteurs de goût: E621, E627, E631; colorants: extrait de paprika, E120, E171; arôme.
<u>INGREDIËTENDECLARATIE</u>	Surimi 35% (visvlees* , stabilisatoren : sorbitol E420, difosfaten E450, trifosfaten E451, polyfosfaten E452), water, zetmeel (bevat tarwe), eiwit , koolzaadolie, sojaproteïne , suiker, zout, smaakversterkers : E621, E627, E631 ; kleurstoffen : E160c, E120, E171 ; aroma.
<u>ESPECE / NOM SCIENTIFIQUE / ZONE DE PECHE</u>	<p>* Pour plus d'informations, veuillez consulter la liste des espèces de poissons ci-jointe</p> <p>* Voor meer informatie, gelieve de lijst in bijlage te raadplegen.</p>
<u>SPECIES / WETENSCHAPPELIJKE BENAMINGEN / VANGSTGEBIEDEN</u>	
PAYS DE TRANSFORMATION : LAND VAN VERWERKING	Lituanie Litouwen
DUREE DE VIE MAXI : MAXIMALE HOUDBAARHEID	18 mois après production 18 maanden
	N° AGREMENT SANITAIRE : ERKENNINGNUMMER
	LT 68-08 EB
	POIDS NET: NETTOGEWICHT
	1 kg

FICHE TECHNIQUE PRODUIT TECHNISCHE FICHE

Date de création : 16/12/2016
Eerste versie
Date de mise à jour : 16/05/2019
Laatste wijziging

Page 2/5

FT-Surimi
TF-Surimi

na productie

TEMPERATURE DE CONSERVATION : **-18 °C**
BEWAARTEMPERATUUR

CONDITIONNEMENT : **Sous de vide**
VERPAKKINGSMETHODE **Vaccuüm**

ALLERGENES :

Céréales : Gluten	Présence Aanwezig	Arachide : Pindanoten	Absence Afwezig	Céleri : Selderij	Absence Afwezig	Lupin :	Absence Afwezig
Crustacés : Schaaldieren	Absence Afwezig	Soja :	Présence Aanwezig	Moutarde : Mosterd	Absence Afwezig	Mollusques Weekdieren	Absence Afwezig
Œuf : Ei	Présence Aanwezig	Lait : Melk / Lact.	Absence Afwezig	Sésame : Sesam	Absence Afwezig	Poisson : Vis	Présence Aanwezig
Fruits à coque: Noten	Absence Afwezig	Sulfites : Sulfieten	Absence Afwezig				

Contaminations Croisées

(maîtrisées)

Mollusques / Lait / Céleri / Moutarde / Crustacés

Kruisbesmetting

(beheerst)

Weekdieren / Melk / Selderij / Mosterd / Schaaldieren

OGM :	Produit ne contenant que des ingrédients sans OGM suivant les normes Européennes en vigueur	IONISATION	Produit ne contenant que des ingrédients non ionisés
GMO :	Dit product bevat enkel GMO vrije ingrediënten volgens de huidige Europese wetgeving.	BESTRALING	Dit product bevat enkel ingrediënten die niet bestraald geweest zijn.

CONSEILS D'UTILISATION :	Après décongélation, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures Ne jamais recongeler un produit décongelé
VERBRUIKSAANWIJZING	Na ontdooien, bewaren bij gekoelde temperaturen en binnen de 24 uren consumeren. Ontdooide producten mogen niet opnieuw ingevroren worden.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN		VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (100g): VOEDING- EN ENERGIEWAARDEN (100g)	
Paramètres Parameter	Cible Doel / Waarde	Paramètres Parameter	Cible Waarde
Apparence Uitzicht	Coupe à travers l'angle de produit : 45° Hoek van snijden van product : 45° Longueur :2.5- 3cm +/- 0.2 cm, lengte : 2.5- 3cm +/- 0.2 cm diamètre : 2 – 2.2 cm +/- 0.2 cm, diameter : 2 – 2.2 cm +/- 0.2 cm Poids d'un chunks : 10-11g +/-	Energie	558 kJ / 132 kcal

	0.5 g. gewicht per chunk : 10-11g +/- 0.5 g		
Couleur Kleur	Paprika, coloration sur ligne 45% Paprika, gekleurd op de lijn (45%)	Matières grasses / Vet Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	3.9 g 0.3 g
Odeur Geur	Spécifique du surimi Productspecifiek	Glucides / Koolhydraten Dont sucres / Waarvan suiker Polyols	16.7 g 3.3 g 1.4 g
Texture Textuur	Scarification très très profonde Zeer zeer diepe scarificatie	Fibres alimentaires / Voedingsvezels	0.02 g
Saveur Smaak	Spécifique du surimi Productspecifiek	Protéines / Eiwit	8.2 g
		Sel / Zout	2.05 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES : MICROBIOLOGISCHE WAARDEN

Paramètres / Parameter	Cible / Doel	Max	Fréquence/ Frequentie
Microorganismes aérobies à 30 °c /g Totaal aëroob kiemgetal bij 30°C (/g)	10 000	1 000 000	1 TEST PAR SEMAINE DU GROUPE DE PRODUITS 1 TEST PER WEEK PER PRODUCTGROEP
Coagulase-positieve Staphylococcie /g Coagulase positieve staphylococcen (/g)	100	1 000	2 TEST PAR AN DU GROUPE DE PRODUITS 2 TESTEN PER JAAR PER PRODUCTGROEP
Bacillus Cereus 1g	1 000	10 000	2 TEST PAR AN DU GROUPE DE PRODUITS 2 TESTEN PER JAAR PER PRODUCTGROEP
Salmonelle /25g Salmonella (/25g)	Absence/afwezi gheid	Absence/afwezighei d	2 TEST PAR AN DU GROUPE DE PRODUITS 2 TESTEN PER JAAR PER PRODUCTGROEP
Listeria monocytogenes/25g	Absence/afwezi gheid	Absence/afwezighei d	2 TEST PAR AN DU GROUPE DE PRODUITS

FICHE TECHNIQUE PRODUIT TECHNISCHE FICHE

Date de création : 16/12/2016
Eerste versie
Date de mise à jour : 16/05/2019
Laatste wijziging

FT-Surimi
TF-Surimi

Page 4/5

			2 TESTEN PER JAAR PER PRODUCTGROEP
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES : CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN :			
Paramètres / Parameter	Cible Waarde	Paramètres / Parameter	Cible Waarde
pH	7 +/-0.5	Sel / Zout	2.05% +/-0.3
Humidité / Vochtigheid	68% +/- 3		
CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES (Description du process) :			
VERWERKINGSPROCES			
Méthode de préparation à l'usine : Productieproces		Pasteurisé en Surgelé Pasteurisatie en Invriezen	

ELEMENTS LOGISTIQUES LOGISTIEKE INFO	U.V.C. RETAILVERP.	CARTONS – PCB OMKARTON	COUCHE LAAG	PALETTE PALLET
NOMBRE UVC AANTAL CONSUMENTENEENHEDEN		10	80	640
NOMBRE CARTONS AANTAL OMKARTONS			8	64
NOMBRE DE COUCHES/PAL AANTAL LAGEN PER PALLET				8
LONGUEUR / mm LENGTE /MM	144,3	395	1200	1200 mm
LARGEUR / mm BREEDTE /MM	300	295	800	800 mm
HAUTEUR / mm HOOGTE /MM	40	170	170	1510
POIDS NET / kg NETGEWICHT /KG	1.0	10	80	640
POIDS BRUT / kg BRUTTOGEWICHT /KG	1.0135	10.576	84.608	703.407
IDENTIFICATION DU LOT LOT CODERING	XXXYYY S CHU 280 (xxx pour l'année, YYY pour le jour calendaire, référence fournisseur S CHU 280) (xxx voor het jaar, YYY voor de kalenderdag, artikelnummer leverancier S CHU 280)			
IDENTIFICATION DE LA DURABILITE HOUDBAARHEIDSCODERING	JJ.MM.AAAA (JJ pour le jour, MM pour le mois, AAAA pour l'année) (JJ = dag, MM = maand, AAAA = jaar)			
CODE EAN 13 UVC BARCODE CONSUMENTENVERPAKKING	4770190115889			
IDENTIFIANT L'UNITE LOGISTIQUE (DUN OU ITF) / COLIS BARCODE OMKARTON	4770190115896			
IDENTIFIANT L'UNITE LOGISTIQUE (DUN OU ITF) / PALETTE BARCODE PALLET	Non/Nee			

EMBALLAGE / VERPAKKINGSINFO		
Emballage primaire / primaire verpakking		
Matériau- apparence Materiaal	Epaisseur µm Dikte (µm)	Poids Gewicht
Neutral PA/PE film supérieur / topfilm PA/PE	100	4.25 g

Neutral PA/PE film inférieur / bodemfilm PA/PE Etiquette PP VICI / Label PP	200 80	8.53 g 0.7 g
Emballage secondaire / secundaire verpakking		
Matériau Materiaal	Epaisseur g/m ² Dikte	Poids Gewicht
Boîte en carton blanc Wit omkarton		440 g
Etiquette, papier Label, papier	80	0.4 g
Emballage tertiaire / tertiaire verpakking		
Matériau Materiaal	Epaisseur g/m ² Dikte	Poids Gewicht
Certified euro pallet- bois Gecertificeerd europallet, hout		25 kg
Film d'emballage Wrappingfilm	17	360 g
Brace carton Hoekkarton (steun)	420	4 x 130 g

