



## Dos de Cabillaud à l'italienne, fumé à chaud - 150g



SANS  
Matières Grasses

SANS  
Sucres

RICHE EN  
Protéines

RICHE EN  
Vitamine B12

RICHE EN  
Iode

Riche en  
Selenium



### Présentation

Le Cabillaud, deuxième poisson le plus vendu en France, est fumé à chaud et paré d'épices aux connotations italiennes. Nos dos de Cabillaud sont sélectionnés afin de vous offrir un produit de qualité. Nos labels entrepreneurs + engagés, MSC et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des poissons issus de la pêche responsable, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, et l'excellence du savoir-faire français.


### Notre suggestion de préparation

Prêt à consommer, le dos de Cabillaud fumé peut être dégusté froid à l'apéritif ou en salade.

### Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Notre cabillaud est naturellement riche en protéines, riche en iode, et sans matières grasses. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.



Désignation							
<b>Dos de Cabillaud à l'italienne fumé à chaud - 150g sous skin</b>							
Date de création :	27/05/2021	Page :	2/2	Code article :	4455		
Date de modification :	18/06/2024	Ref :	C-D-4455	Gencod :	346182007955(8)		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24 heures après ouverture dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		14j	
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>Dos de Cabillaud</b> MSC (Gadus morhua - pêché au chalut en mer de Norvège, Spitzberg et île aux Ours), sel, mélange à l'italienne (1%). Agrément n° MSC-C-51479 <b>Allergène :</b> poisson Traces possibles de céleri.				Valeur énergétique :		101 kcal / 430 kJ	
				Matières grasses :		0 g	
				Dont acides gras saturés :		0 g	
				Glucides :		0 g	
				Dont sucres :		0 g	
				Protéines :		24 g	
Sel:		2,5 g					
Critère à DLC		m		Produit transformé en France – FR 62-160-703-CE Produit fini <b>non ionisé</b> . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. <b>Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM</b> conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003)  Absence de corps étrangers dangereux. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fines arêtes ne peut être totalement exclue.			
Flore aérobie mésophile/g		1 000 000					
E. coli/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
Listeria monocytogènes/g		<100					
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
UVC	1	0,181	0,15	230	145	22	Barquette PP + Film alimentaire – conditionné sous skin
Carton	10	1,934	1,5	235	300	120	Carton automatique blanc
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 <b>Barquette, film et bandeau carton à trier</b>			

Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - e-mail : jcdavid@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr