



Saurs fumés - 3kg



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine D

Présentation

Le hareng mis en œuvre est pêché dans les mers froides au large de la Norvège. C'est un hareng entier, plein de ses œufs ou de sa laitance qui est salé plusieurs jours puis fumé dans des fours à bois à l'ancienne, à la verticale pour une meilleure répartition des fumées. Nos labels entrepreneurs + engagés et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales et l'excellence du savoir-faire français.


Notre suggestion de préparation

Il peut être consommé braisé, cuit au four ou à la vapeur. A déguster avec des pommes de terre chaudes.

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 hareng est naturellement riche en protéines et en acides gras oméga 3. Ces acides gras sont considérés comme le « bon » gras, que l'on ne consomme pas assez, mais qui permet de rétablir le ratio (oméga 6)/(oméga 3) à 4, alors qu'il est actuellement 6 de 10 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Les oméga 3 vont éviter des troubles de la vision et du fonctionnement cérébral. Ils sont également nécessaires au bon fonctionnement de la rétine et du système nerveux. Les filets sont riches en vitamine B12 et en vitamine D. Ne pas cuire les filets permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.



| Désignation | | | | | | | |
|--|------------------------------------|--------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|---|
| Saurs fumés vrac caisse bois 3kg | | | | | | | |
| Date de création : | 28/02/2020 | Page : | 2/2 | Code article : | 007 | | |
| Date de révision : | 19/12/2023 | Ref : | C-D-7 | Gencod : | 346182003005(4) | | |
| Transport et conservation | | | | | | | |
| A conserver entre 0°C et +4°C | | | | DLC garantie à réception : | 14 jours | | |
| Composition | | | | | | | |
| Ingrédients : | | | | Valeurs nutritionnelles (pour 100g) | | | |
| Hareng (Espèce : <i>Clupea harengus</i> , pêché à la senne en Atlantique Nord-Est (Sous-zone II : Mer de Norvège et autre sous-zone)) 96,5%, sel 3,5% Allergène : poisson | | | | Valeur énergétique : | 905kJ/217kcal | | |
| | | | | Matières grasses : | 17g | | |
| | | | | Dont acides gras saturés : | 3,6g | | |
| | | | | Glucides : | 0,8g | | |
| | | | | Dont sucres : | <0,5g | | |
| | | | | Protéines : | 19g | | |
| | | | | Sel: | 2,2g | | |
| Critère à DLC | | m | | N° d'agrément : FR 62-160-703-CE. Produit fini non ionisé . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003) Poisson entier - présence de peau et d'arêtes | | | |
| Flore 30°C/g | | 1 000 000 | | | | | |
| Coliformes 44°C/g | | <10 | | | | | |
| ASR/g | | <10 | | | | | |
| Staphylocoques à coagulase +/g | | <100 | | | | | |
| Salmonelles | | Abs dans 25g | | | | | |
| 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 |
| caisse bois 3kg | 1 | 3,5 | 3 | 390 | 265 | 85 | Emballé dans un film polypro imprimé puis mis en caisse bois. Couvercle bois agrafé L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004 |
| Rédacteur | | | | Consignes de tri | | | |
| Nom | Davina MILLE - responsable Qualité | | |  CAISSES BOIS + FILM à trier | | | |

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 : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr