

Version	Date	Partie concernée Commerciale /Qualité	Modifications	Rédacteur
1	07/2024	Qualité	Initiale	LV

QUEUES DE LANGOUSTES AUSTRALES CRUES CONGELEES

Origine TERRES AUSTRALES ET ANTARCTIQUE FRANCAISE.

Jasus paulensis



Pêchées aux casiers en Océan Indien.
Zone FAO 51.



Présentation – conservation et description.

I. Présentation et conservation.

Queues de langoustes Australes crues, nettoyées et déveinées

- Marque : Pêchée par le Manohal.
- Calibre : 100 à 225g+

II - Description :

- Ingrédients : Queues de **langoustes** australes.
- Conservateur : **Acide citrique E330.**
- Allergènes : Crustacés.
- Peut contenir des traces de poissons et de mollusques
- Produit **non glacé**
- Non ionisé, non OGM

Conditionnement :

Emballage primaire : IWP pochon plastique

Emballage secondaire : Carton (inner) de 5 kg net.

Unité de vente : carton : 5 kg.

Conservation :

Conservation à -18°C

A consommer de préférence avant : date de production + 24 mois

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Informations nutritionnelles : pour 100 g*Analyses + Anses 2016*

Energie	81-344	kcal-kJ
Matières grasses	0.8	g
Dont a. gras saturé	<0.1	g
Glucides	<0.5	g
Dont sucres	<0.5	g
Protéines	18	g
Sel	0.84	g

III Process

Sur le bateau, les langoustes pêchées sont plongées dans un bain contenant une faible concentration d'acide citrique afin de les endormir dès leur sortie de l'eau. Les queues de langoustes sont ensuite prélevées, déveinées puis nettoyées. Les queues de langoustes sont ensuite emballées individuellement et congelées dans un tunnel de congélation.

IV Plan de contrôle et critères d'analyse

PECHE AVENIR a mis en place des plans de contrôle pour ses produits. L'élaboration des plans de contrôle, les critères et la fréquence des analyses tiennent compte de l'analyse des risques et l'évaluation des dangers. Tous les critères analysés ne constituent pas des dangers, mais peuvent apporter des informations générales sur l'hygiène globale des produits.

1/ Organoleptique :

- Poids net, calibre, taux de glaçage*
 - Visuel et dégustation
- (*produit non glacé)

2/ Microbiologique :

Référence : Règlement CE N°2073/2005 modifié et règlement UE 2023/915.

Critères	Satisfaisant (ufc/g)	Tolérance (ufc/g)
Escherichia coli	<100	100
Staphyloc. Aureus	<10	100
Salmonella	Non détecté	Absence
Listeria monocytogenes	Non détecté	Absence

Produit destiné à la cuisson ne permettant pas le développement de Listeria monocytogene

3/ Chimique :

Critères	Satisfaisant
Sulfite	Absence
Phosphate	Absence
Mercur	0.08 mg/kg
Plomb	0.05 mg/kg
Cadmium	0.18 mg /kg

V Conseils de préparation :**Le produit est destiné à la cuisson.**

Afin de garantir une qualité maximale, il est conseillé de procéder à une décongélation rapide du produit par immersion dans l'eau froide 10 à 30 minutes selon le calibre **juste avant préparation**. Possibilité de cuire le produit sans décongélation dans un court bouillon aromatisé selon votre choix.

VII Informations complémentaires :

Dimensions colis : 408.99 mm x 411.39 mm.