

Maquereau de l'Atlantique congelé

Entier · 500 g+ · Congelé

Maquereau de l'Atlantique congelé / Entier · 500 g+

Version 01

Date 17-10-2026

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT Maquereau de l'Atlantique congelé, entier	ESPÈCE Maquereau de l'Atlantique (<i>Scomber scombrus</i>)	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE 0303 54 10
PAYS D'ORIGINE Norvège	MARQUE D'IDENTIFICATION Indiquée sur le certificat sanitaire	ÉTABLISSEMENT Usine ou navire de congélation agréé

Description	Maquereau de l'Atlantique entier, congelé en bloc. Ingrédient : maquereau 100 %.
Calibre	500 g et plus par poisson (autres calibres sur offre)
Zone de pêche	FAO 27, Atlantique Nord-Est
Méthode de pêche	Chaluts pélagiques
Allergènes	Poisson
Préparation	À consommer après cuisson. Ne pas recongeler.

2 Spécifications de qualité

CONTRÔLES QUALITÉ

Paramètre	Spécification
Histamine	Analyse par lot sur demande (résultat bien en dessous de 100 ppm)
Glaçage	Indiqué dans l'offre ; prix sur poids net, glace exclue
Température à cœur	≤ -18 °C
Inspection	Inspection SGS avant embarquement sur demande

Maquereau de l'Atlantique congelé

Entier · 500 g+ · Congelé

3 Emballage

Unité	Détails
Carton	20 kg net, congelé en bloc
Conteneur	40' frigorifique : environ 26 t nettes (25 à 27,5 t selon l'emballage)

4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : 24 mois après production, selon l'usine
- Stocker à -18 °C ou moins
- Transport à -18 °C
- Ne pas recongeler un produit décongelé

5 Autres paramètres

Étiquetage

Espèce, zone de pêche, calibre, date de production, numéro d'agrément de l'usine.

Documents

Certificat sanitaire, certificat de capture (INN) si exigé, certificat d'origine et documents commerciaux pour chaque expédition.

Transport

Conteneurs frigorifiques à -18 °C, souvent -20 à -22 °C pour les longs transits. Enregistreur de température sur demande.

6 Photos



Photos non contractuelles. L'aspect peut varier d'un lot à l'autre dans les limites de la spécification.

Note : La version électronique de ce document est valable sans signature.