



Moules fraîches, MAP

Publication 8, 01-07-2020, page 1 de 3

Nom du produit : Moules fraîches
Nom scientifique : *Mytilus edulis* L.
Marques : Zeeland's Roem et Prins & Dingemanse
Origine du produit : Cultivé aux Pays-Bas et/ou en Allemagne ou pêché à la drague (FA027), Limfjord
Fabriqué en usine : NL-6187-EC
N° d'enregistrement MSC: MSC-C-50954 (www.msc.org)

Produit

Description du produit : Moules fraîches
Processus : Moules, lavées et nettoyées, dénuées de byssus, emballées sous enveloppe protectrice dans un moule en PP.
Ingrédients : 100% Moules (Mollusques)
Contenu : 1 kg, 2 kg ou 5 kg.
Emballage : Moule étanche en PP avec film supérieur AQQC ou ALHL, adapté à l'emballage de produits alimentaires.
Codification : Code de production, date d'emballage et date de péremption. Le code garantit une traçabilité complète, jusqu'à la zone de pêche, telle que définie dans le règlement CE actuel.
Durée de conservation : "Ces animaux doivent être vivants au moment de la vente" ou 7 jours après le conditionnement.
Conditions de stockage : Conserver au réfrigérateur entre 2°C et 7°C, ne pas congeler
Disponibilité : De juillet à avril environ de l'année civile suivante

Indication de la taille des moules conditionnées :

Goudmerk :	<45	p/kg
Jumbo :	45-55	p/kg
Impérial :	55-65	p/kg
Super :	65-80	p/kg
Extra :	80+	p/kg
Standard :	100+	p/kg

Caractéristiques physiques :

Coquilles brisées :	Max. 3 par kg
Moules mortes :	Max. 2 par kg
Moules avec sable :	Max. 1 par kg
Barnacles :	Max. 10 par kg
Morceaux d'algues :	Max. 5 par kg
Corps étrangers :	Absence

Sensoriel :

Apparence :	Fraîches, vivantes et exemptes de saletés
Odeur :	Odeur fraîche de mer, non déplaisante, typique pour le produit
Couleur :	Coquille noire avec chair de moule blanche-rose à rouge-brun

Lignes directrices en matière de microbiologie : Fin de la durée de conservation (2018 Uytendaele UGent)

<i>E. coli</i> / 100 g :	<230
Salmonelle / 25 g :	absence
<i>Listeria monocytogenes</i> /g :	<100

Métaux lourds :

Cadmium :	max. 1,0 ppm
Plomb :	max. 1,5 ppm
Mercure :	max. 0,5 ppm



Moules fraîches, MAP

Publication 8, 01-07-2020, page 1 de 3

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g de chair de moules cuites : (données provenant de « Dutch Food Composition Table », NEVO-online issue 2019/6.0, RIVM, Bilthoven <http://nevo-online.rivm.nl/>)

Énergie :	525 kJ / 125 kcal
Lipides :	3.0 g
dont saturées :	1.0 g
Glucides :	7.0 g
dont sucres :	0 g
Fibres :	0 g
Protéines :	17 g
Sel :	0.97 g

Produits chimiques :

Le produit est exempt de médicaments pour animaux.

Général :

Roem van Yerseke B.V. est une entreprise de transformation de coquillages et de crustacés certifiée IFS, avec le numéro d'agrément NL-6009-EC, ce qui signifie que nous produisons conformément aux réglementations communautaires en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène. Roem van Yerseke est certifiée MSC-CoC et SKAL sous les numéros MSC-C-50954 et NL-BIO-01.

Royal Frysk GMBH est une usine de transformation agréée pour les coquillages et les crustacés sous le numéro d'agrément D-SH-EFB-031-EG et certifiée MSC-CoC sous le numéro MSC-C-50995.

Données sur la toxicité :

Le produit répond aux normes relatives aux toxines des algues (ASP, PSP et DSP), comme indiqué dans le règlement CE.

Données concernant la pollution chimique :

Le produit répond aux normes fixées dans le règlement CE.

Informations sur les matériaux d'emballage utilisés :

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont adaptés à l'emballage des denrées alimentaires conformément au règlement CE.

Médicaments pour animaux :

Le produit est exempt de médicaments pour animaux.

Ingrédients génétiquement modifiés :

Le produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés ou de dérivés de ceux-ci. Nous sommes en parfaite conformité avec le règlement CE.

Irradiation :

Aucun des produits que nous livrons n'est traité par des radiations ionisantes.

Utilisation et préparation :

Ce produit peut, de préférence, être consommé bouilli. Après ouverture, le produit peut être conservé de façon limitée. Une mauvaise utilisation de la température est possible. Il ne peut être donné à un groupe particulier de consommateurs, ce qui signifie que le produit est vendu au grand public, qui peut comprendre des groupes vulnérables. Les exigences normales d'étiquetage des aliments indiqueront les problèmes d'allergènes à des consommateurs spécifiques.

Allergènes :

Allergènes	Présence dans les ingrédients	Possibilité de contamination croisée	Présence dans l'établissement
Céréales contenant du gluten, nommément : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides, et les produits de celles-ci, excepté : a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose b) maltodextrines à base de blé c) sirops de glucose à base d'orge d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole	Non	Non	Non
Crustacés et produits de ceux-ci	Non	Qui	Non
Œufs et produits de ceux-ci	Non	Non	Non
Poissons et produits de ceux-ci, excepté : a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes b) la gélatine de poisson ou l'ichtyocolle utilisées comme agent de collage dans la bière et le vin ;	Non	Non	Non
Arachides et produits de celles-ci ;	Non	Non	Non
Soja et produits de celui-ci, excepté : a) huile et graisse de soja entièrement raffinées b) tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha tocophérol naturel, acétate de D-alpha tocophérol naturel et succinate de D-alpha tocophérol naturel provenant du soja c) phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales provenant du soja d) ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huiles végétales provenant du soja ;	Non	Non	Non
Lait et produits laitiers (y compris le lactose), excepté : a) lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole b) lactitol	Non	Non	Non
Fruits à coque, nommément : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de macadamia ou de Queensland (Macadamia ternifolia) et produits de celles-ci, à l'exception des noix utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole	Non	Non	Non
Céleri et produits de celui-ci	Non	Non	Non
Moutarde et produits de celle-ci	Non	Non	Non
Graines de sésame et produits de celles-ci	Non	Non	Non
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO ₂ total, qui doivent être calculés pour les produits comme proposés prêt à la consommation ou reconstitué selon les instructions des fabricants	Non	Non	Non
Lupin et produits de celui-ci	Non	Non	Non
Mollusques et produits de ceux-ci	Oui	Non	Oui

Sur la base des données des fournisseurs et sur la dernière vue. Des changements peuvent s'appliquer.