

	FICHE TECHNIQUE - PRODUCT DATA SHEET Réf : 315909 Queue de homard canadien MSC décortiqué crue surgelée, calibre 60/79g Colis de 25 sachets sous-vide sécables MSC Canadian lobster tails deshelled raw frozen, caliber 60/79g Masterbox of 25 divisible bags vacuum packed			
Doc. ref : 5FT315909	Version 2	Date de création 11/06/2019	Modification date 11/07/2022	Page 1 / 4

Ingrédients / Ingredients :

100% Homarus americanus

DLUO / <i>Guaranteed shelflife after production</i>	Consignes de conservation / <i>Conservation instructions</i>
24 mois à partir du jour de production 24 months since production date	- A conserver à -18°C To keep at -18°C - A conserver 24h à 4°C après décongélation After thawing, store at +4°C no more than 24h - Ne pas recongeler Never refreeze a thawed product

Traçabilité et origines / Origin and Traceability

Pêché en Atlantique Nord Ouest FAO 21 Sous-zone de pêche : 4

Engin de pêche : Casier

Fournisseur certifié MSC

Fishing area: Atlantic, Northwest: FAO 21 Subareas: 4

Fishing gear: Lobster pot

MSC certified supplier

Estampille sanitaire / Sanitary stamp	FR 56 121 005 CE
EAN 13	3760201460092
DUN14	93760201460095
Marque / Brand name	Cinq Degrès Ouest
Etiquette colis / Masterbox label	Queue 60/79g crue décortiquées Homard Canadien MSC Surgelé - 25U sous vide Tail 60/79g raw, shelled MSC canadian Lobster Frozen, vacuumed packed 25u A consommer de préférence avant : 24/05/2021 Best before date  1001137602014605692480 Pièces/Pieces 1 Poids net/Net weigh 0,770 Kg N° Lot/Batch n° 190522MSC2 Surgelé le/Frozen date 23/05/2019 Nom latin : HOMARUS AMERICANUS/Latin name : HOMARUS AMERICANUS Lieu de pêche : ATL NORD OUEST FAO21 - CASIER Fishing area : Northwest Atlantic FAO 21 fishing trap Sous-zone de pêche : 4/Fishing subarea : 4 Conserver à -18°C/Keep frozen at -18C Un Produit décongelé ne peut être recongelé/Do not refreezing after thawing Allergènes : crustacés, traces de mollusques et poissons Allergen: Crustacean, traces of molluscs and fish 315 909  002003760201460095017121052431031000770101190522MSC237W1 CINQ DEGRES OUEST - 22 bd Jean-Pierre CALLOC'h - 56100 Lorient - FRANCE  Edité le 23/05/2019 - 11:09

	FICHE TECHNIQUE - PRODUCT DATA SHEET Réf : 315909 Queue de homard canadien MSC décortiqué crue surgelée, calibre 60/79g Colis de 25 sachets sous-vide sécables MSC Canadian lobster tails deshelled raw frozen, caliber 60/79g Masterbox of 25 divisible bags vacuum packed			
	Doc. ref : 5FT315909	Version 2	Date de création 11/06/2019	Modification date 11/07/2022
				Page 2 / 4

Procédé de fabrication / Manufacturing process

Homard canadien MSC vivant traité par haute pression, décortilage et extraction de la chair de la queue manuellement, surgélation à l'azote liquide, conditionnement sous vide en sachet thermoformé sécable, marquage et colisage par 25 pièces en cartons à poids variable.

MSC Live Canadian lobsters processed with high pressure, manuel deshelling of the tails meat, flash freezing with liquid nitrogen, divisible vacuum plastic bags packing and printing. Packing by 25 pièces in masterboxes with variable weight.



Type de pesée / Weighing process

☐ Poids fixe / Fixed weight

☒ Poids variable / Variable weight

Critères microbiologiques du produit fini / Finished product microbiological criteria

Germes / Germ :	Normes (ufc) / Norm (cfu)
<i>Escherichia coli</i>	<10 /g
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	<100 /g
<i>Clostridium perfringens</i>	<10 /g
<i>Salmonelles</i>	Absence /25g
<i>Flore aérobie mésophile</i>	<100 000 /g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence /25g

Valeurs nutritionnelles / Nutritional criteria

Valeurs énergétiques moyennes <i>Average energy values</i>	KJ/100g : 306
	Kcal/100g : 72
Valeurs nutritionnelles moyennes <i>Average nutritional values</i>	Matière grasse / Fat : 0.9 %
	Acides gras saturés / saturated fatty acids : 0.2 %
	Glucides / Carbohydrates : trace
	Sucre / Sugars : trace
	Protéines / protein : 16 %
	Sel / salt : 0.9 %

Caractéristiques organoleptiques / General specifications of the product

Aspect / Aspect	Queue de homard canadien, couleur caractéristique <i>Canadian lobster tails deshelled raw frozen</i>
-----------------	---

	FICHE TECHNIQUE - PRODUCT DATA SHEET Réf : 315909 Queue de homard canadien MSC décortiqué crue surgelée, calibre 60/79g Colis de 25 sachets sous-vide sécables MSC Canadian lobster tails deshelled raw frozen, caliber 60/79g Masterbox of 25 divisible bags vacuum packed			
	Doc. ref : 5FT315909	Version 2	Date de création 11/06/2019	Modification date 11/07/2022
				Page 3 / 4

Texture / Texture	Chair de crustacé <i>Crustacean meat</i>
Saveur / Taste	Goût spécifique de chair de homard canadien, crustacé fin <i>Specific taste of the Canadian lobster meat, fine crustacean</i>
Odeur / Smell	Fraîche et caractéristique de homard canadien <i>Fresh and specific of Canadian lobster</i>

Caractéristiques de l'emballage / Packing specifications	
Emballages primaire <i>Primary packaging</i>	Conditionnement en emballage souple-souple thermoformé <i>Packing in thermoformed flexible pack</i>
Emballages secondaire <i>Secondary packaging</i>	Carton d'expédition <i>Cardboard boxes</i>

Conseils d'utilisation / Instructions for use
Sans décongélation préalable : cuisson dans son sachet à 70° pendant environ 15 min au four vapeur ou par immersion dans l'eau / Avec décongélation préalable (à conserver maximum 24 h entre 0°C et 4°C après décongélation) : cuisson à 70° pendant environ 8 min dans son sachet au four vapeur ou par immersion dans l'eau <i>Without prior thawing: bake in the bag at 70 ° for about 15 minutes in the steam oven or by immersion in water / With prior thawing (keep maximum 12 hours between 0 ° C and 4 ° C after thawing): cooking at 70 ° for about 8 minutes in its steamed bag or by immersion in water</i>

Colisage et palettisation / Packing et palletization			
Nombre de pièces par colis <i>Number of pieces per masterbox</i>	25		
Taille du colis / Masterbox dimensions	399 mm x 299 mm x 105 mm – (10LB)		
Poids net moyen du colis <i>Average masterbox net weight</i>	1.75 kg	Poids brut moyen du colis <i>Average Masterbox gross weight</i>	2.22 kg
Nombre de colis par couche <i>Number of masterbox per layer</i>	8		
Nombre de couches par palettes <i>Number of layer per pallet</i>	18		
Nombre de colis par palette <i>Number of masterbox per pallet</i>	144		
Dimension de la palette <i>Pallet dimensions</i>	Format Europe 800mm x 1200mm		
Poids net moyen de la palette <i>Average Pallet net weight</i>	250 kg	Poids brut moyen de la palette <i>Average Pallet gross weight</i>	340 kg

	<i>FICHE TECHNIQUE - PRODUCT DATA SHEET</i> Réf : 315909 Queue de homard canadien MSC décortiqué crue surgelée, calibre 60/79g Colis de 25 sachets sous-vide sécables <i>MSC Canadian lobster tails deshelled raw frozen, caliber 60/79g</i> <i>Masterbox of 25 divisible bags vacuum packed</i>			
Doc. ref : 5FT315909	Version 2	Date de création 11/06/2019	Modification date 11/07/2022	Page 4 / 4

Etiquetage : OGM – Ionisation – Nanomatériels - Allergènes

Label information : GMO – Ionized ingredients – Nanomaterials - Allergens

OGM / GMO	Absence
Ingrédients ionisés / Ionized ingredients	Absence
Nanomatériels / Nanomaterials	Absence
Allergènes / Allergens	Crustacés, traces possibles de mollusques et de poissons <i>Crustaceans, possible traces of molluscs and fishes</i>