

Fiche technique produit

GLACE ÉCAILLE - QUALITÉ ALIMENTAIRE



Domaines d'utilisation

- Pour la conservation et le transport de denrées périssables, notamment dans le secteur de la pêche.
- Pour un usage médical afin de soulager les douleurs et les inflammations.
- Pour un usage sportif lors de la récupération musculaire après l'effort.

Conseils d'utilisation

- Il est conseillé de lâcher le sac d'une vingtaine de centimètres sur une surface plane pour décoller les écailles.
- Se laver les mains avant la manipulation et utiliser des ustensiles propres pour les manipuler.
- Refermer le sac entamé et le remettre directement au congélateur.
- Le sac ne doit pas être immergé dans la boisson.
- Il n'y a pas de groupe de consommateurs sensibles au produit.

Textes réglementaires

- Arrêté du 11 janvier 2007 et ses avenants, relatifs aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine.
- Règlement N° 10/2011 et ses avenants, relatifs aux matières plastiques destinées à entrer en contact des denrées alimentaires.

Transport et stockage

- Les produits doivent être transportés et stockés dans une enceinte propre à température négative.

Conditionnement

Les produits sont conditionnés dans des sacs polyéthylène thermosoudés.

Produit	UV / Carton	UV / Palette	Poids palette net
Sac de 9KG	6	72	648 KG
Sac de 18KG	5	50	900 KG

Caractéristiques

Paramètres physiques		Paramètres microbiologiques		Paramètres physico chimiques	
Forme glace	Écaille	Bactéries coliformes	0 UFC / 100ml	Ammonium	<0,10 mg/L NH4
Origine	Eau du réseau	Escherichia coli	0 UFC / 100ml	Chlore libre et total	/
Composition	H2O + NaCl	Entérocoques	0 UFC / 100ml	Conductivité	200 à 1100uS/cm
Origine sel	France	Revivi. à 22 et 36°C	/	Nitrates	<50 mg/L NO3
Épaisseur	2 mm	Spores anaérobies	0 UFC / 100ml	Sodium	<200mg/L
Poids écaille	Variable			Chlorures	<250mg/L
Couleur écaille	Blanc			pH	6 à 11
Odeur écaille	Aucune particulière			Turbidité	<100 NFU
Saveur écaille	Aucune particulière				
Durée de vie	2 ans				