

**Description :**

Chair de moule décoquillée, débyssussée, nettoyée, cuite et congelée individuellement. Simple congélation.



Calibre : 300/500 pc/kg
Conditionnement : 1 st x 1 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit 4/5 h en chambre froide sur une plaque perforée et travailler comme un produit frais. Ne pas dépasser 80°C. Eligible au four/chariot de remise en température.

LES PLUS PRODUITS :

Simple d'utilisation, produit prêt à l'emploi.
 Sans additif

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	442 Kj / 106 Kcal	442 Kj / 106 Kcal
Protéines (g)	17	17.0
Glucides (g)	3.5	3.5
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	2.7	2.7
dont Acides Gras Saturés (g)	0.7	0.7
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.27	0.3
Sodium (mg)	488	488
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 6.30

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 mini

Classification : Poissons ou préparations >70% de poisson avec P/L >= 2

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
 Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Chili / Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Moule	Chili / Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : DK 4069 CE

38880

Moule décoquillée cuite

IQF

Dénomination légale de vente Moules décoquillées cuites et surgelées

INGREDIENTS :

100% Chair de moules de corde du Pacifique (Mytilus chilensis)

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 3220440162749

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 29 x l 17 x h 23
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 153
Nb d'UMC / couche : 90
Nb couches / palette : 6

Nom du fournisseur : 100021 CORNIC - NOVAMER

Code douanier : 03073210

Zone de pêche : Elevé : Chili

Mode de production : Elevage / Sauvage

Nom latin : Mytilus chilensis

Processus de congélation matière première : Simple congélation terre

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.