

**Description :**

Grosse crevette sauvage d'Argentine, naturellement rouge même à l'état cru.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 Argentine


Calibre : 10/20 pc/kg
Conditionnement – calibre : BT 2 KG 10-20 PC/KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : BT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour un meilleur résultat, décongeler le produit la veille en chambre froide et travailler comme un produit frais

LES PLUS PRODUITS :

Crevette sauvage. Gros calibre pour une belle occupation assiette. Surgelée mer pour un maximum de fraîcheur

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	408 Kj / 97 Kcal	490 Kj / 116 Kcal
Protéines (g)	22	26.4
Glucides (g)	0.9	1.1
dont Sucres (g)	0.1	0.1
Matières grasses (g)	0.9	1.1
dont Acides Gras Saturés (g)	0.2	0.2
Fibres alimentaires (g)	-	-
Sel (g)	0.77	0.9
Sodium (mg)	308	370
Calcium (mg)	-	-

Rapport P/L : 24.44

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

Dénomination légale de vente : Crevette entière, crue, surgelé
INGREDIENTS :

Crevette (Pleoticus muelleri), conservateur : E223 (sulfites).

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Atlantique Sud-Ouest

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☒	Crustacés & dérivés	☒	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	Sans Allergène Majeur
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : Bloc

Code EAN de l'UMC : 3220440163333

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 42.600 x l 32.500 x h 20.300

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 182.700

Estampille sanitaire / Code emballer : 4302, 4057, 2759, 2757, 2358

Nom du fournisseur : 103579 GLOBAL SEAMAN INC

Code douanier : 03061799

Zone de pêche : FAO 41 - Atlantique sud-ouest

Engin de pêche : Chaluts

Mode de production : Sauvage

Nom latin : Pleoticus muelleri

Processus de congélation matière première : Simple mer

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.