

**Description :**

Queue de crevette crue *Penaeus vannamei* avec la queue enrobée d'une panure herbe et céréale puis pré-frite. Issu d'une filière certifiée Aquaculture Responsable (BAP).

Marque : 



Calibre : 26/30 pc/lb
Conditionnement : 1 bt x 1 kg
Dimension : Ø 4 cm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : BT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 720
Etat du produit : Pré frit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelé : Four (air pulsé) 180°C : 10 min. Etuve 110°C : 18 à 20 min. Utilisation décongelé : Four (air pulsé) 160°C : 10 min. Etuve 120°C : 20 min.

LES PLUS PRODUITS :

Un enrobage exclusif & croustillant

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 108 g
Energie	1372 Kj / 328 Kcal	1482 Kj / 354 Kcal
Protéines (g)	10.9	11.8
Glucides (g)	36.4	39.3
dont Sucres (g)	2.7	2.9
Matières grasses (g)	15.5	16.7
dont Acides Gras Saturés (g)	6.4	6.9
Fibres alimentaires (g)	2.6	2.8
Sel (g)	0.57	0.6
Sodium (mg)		0
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.70

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 maxi

Classification : Entrées contenant plus de 15% de lipides

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 : Union européenne / non Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Crevette	Vietnam
Farine (Blé)	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : DL 176

Dénomination légale de vente Croustillant de gambas surgelé

INGREDIENTS :

Crevette (Penaeus vannamei) 50%, enrobage 50% (panure (farine de blé, huile de palme, sucre, colorant : E160c, sel, levure (dont eau, émulsifiant : E491, stabilisant : E414), émulsifiant : E471, antioxydant : E307), eau, avoine, persil, farine de blé, amidon modifié, amidon, sel, sucre, oignon en poudre, arômes, ail en poudre, acidifiant : E330, épices (gingembre, cannelle), thym, poudres à lever : E450i, E500ii, extrait de levure (dont sel), colorant : E160c (dont émulsifiant : E472e), épaississant : E412).Présence éventuelle de soja

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	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans Allergène Majeur

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
Code EAN : 3220440168109

Code douanier : 16052110
Zone de pêche : Elevé : Vietnam
Mode de production : Elevage
Nom latin : Penaeus vannamei

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30 x l 22.500 x h 16
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 191
Nb d'UMC / couche : 36
Nb couches / palette : 11

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.