



Origine Pays de transformation/conditionnement :  
Argentine



### Description :

Entière, crue et surgelée mer. Sa chair est moins ferme mais plus fine qu'une black tiger ou qu'une vannamei.

Marque : 

Calibre : 20/30 pc/kg  
 Conditionnement – calibre : CT 6 BT X 2 KG 20/30 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 sur une plaque perforée et travailler comme un produit frais.

### LES PLUS PRODUITS :

Crevette sauvage surgelée mer pour une fraîcheur optimale.

### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
Energie	389 Kj / 92 Kcal	467 Kj / 110 Kcal
Protéines (g)	21	25.2
Glucides (g)	0	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	1.1	1.3
dont Acides Gras Saturés (g)	<0.1	
Fibres alimentaires (g)	<0.5	<0.6
Sel (g)	0.8	1.0
Sodium (mg)	315	378
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 19.09

**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 congelée

### INGREDIENTS :

Crevettes (Pleoticus muelleri), antioxydant : E223 (métabisulfite de sodium). Contient des 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)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" 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"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input 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 type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440168130

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 43 x l 32 x h 19.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 193.200

Estampille sanitaire / Code emalleur : 2358, 2759, 3432, 4057, 4302

Code douanier : 03061799

Zone de pêche : Atlantique Sud Ouest FAO 41

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.