



## Description :

Anneau de calamar géant, enrobé, préfait et surgelé individuellement.

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
Espagne



Calibre : 45/55 pc/kg  
Conditionnement – calibre : CT 8 ST 1 KG  
Infos complémentaires : 45/55 pcs /st de 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 : 540  
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0°C et 4°C  
Etat du produit : Pré frit

## MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Faire frire les anneaux, sans décongélation préalable, dans une huile abondante et très chaude (180-190°C) pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Si vous voyez de la glace superficielle sur le produit, retirez-la afin d'éviter les éclaboussures d'huile.

## LES PLUS PRODUITS :

Sans huile de palme.

## NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 120 g
<b>Energie</b>	<b>865 Kj / 206 Kcal</b>	<b>1038 Kj / 247 Kcal</b>
<b>Protéines (g)</b>	6.6	7.9
<b>Glucides (g)</b>	27.3	32.8
<b>dont Sucres (g)</b>	2	2.4
<b>Matières grasses (g)</b>	7.3	8.8
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	1.7	2.0
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2.3	2.8
<b>Sel (g)</b>	1.75	2.1
<b>Sodium (mg)</b>	700	840
<b>Calcium (mg)</b>		

Divers : Acides gras trans (g/100g) : 0  
Rapport P/L : 0.90

**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** : 2/20 maxi

**Classification** : Plats protidiques ayant un P/L <= 1

**Dénomination légale de vente** : Anneaux de calmar géant formés, panés, préfaits, surgelés. (Calmar géant reconstitué).

## INGREDIENTS :

Calmar 40% (MOLLUSQUE), farine de BLE, eau, amidon (BLE), huile de tournesol, levure, sel, sucre, épaississants (carraghénane E407 et gomme guar E412), poudre à lever (diphosphates E450, carbonate et sodium E500) et colorant (E101 riboflavine)

## GARANTIES :

**Mat. Première principale (origine) :** Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

**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 type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 de l'UMC :** 3220440190025

### PALETTISATION :

**Dimensions carton en cm :** L 39 x l 29 x h 24  
**Longueur Palette en cm :** 120  
**Largeur Palette en cm :** 80  
**Hauteur Palette en cm :** 207  
**Nb d'UMC / couche :** 64  
**Nb couches / palette :** 8

**Estampille sanitaire / Code emballer :** ES 26.01061/PO CE  
**Nom du fournisseur :** 103811 NUEVA PESCANOVA FRANCE SURG  
**Code douanier :** 16041997

**Zone de pêche :** FAO 41 - Atlantique sud-ouest  
**Engin de pêche :** Lignes et hameçons  
**Mode de production :** Sauvage  
**Nom latin :** Dosidicus gigas  
**Processus de congélation matière première :** Simple 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.