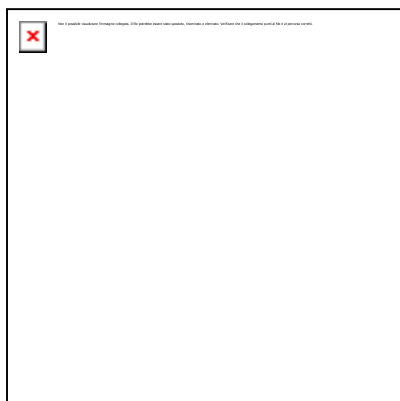


**Description :**

Crevette bleue entière crue élevée en Nouvelle-Calédonie. Simple congélation.

**Calibre :** 31/40**Conditionnement :** 1 bt x 1 kg**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 :** 540**Etat du produit :** Cru**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Produit à consommer cuit à cœur

LES PLUS PRODUITS :

Elevage semi intensif dans l'eau du lagon avec moins de 400g /m²

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	381 Kj / 90 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	20	
Glucides (g)	0.5	
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	0.7	
dont Acides Gras Saturés (g)	0	
Fibres alimentaires (g)	0.4	
Sel (g)	1	
Sodium (mg)	394	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 28.57**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 :****Classification :**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

Conformité normes QSA :Non Concerné

Origine pays de transformation : Nouvelle-Calédonie

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Crevette	Nouvelle-Calédonie

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 59.271.001 CE, EA-11-38

Dénomination légale de vente Crevette bleue entière crue surgelée

INGREDIENTS :

Crevette, métabisulfite de sodium

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 : 3700064350987

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 37 x l 27 x h 17.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 155
Nb d'UMC / couche : 48
Nb couches / palette : 8

Nom du fournisseur : 103870 SOCIETE PROD.AQUACOLES CALEDONIENS
Code douanier : 03061792

Mode de production : Elevage
Nom latin : Litopenaeus stylirostris
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.