

**Description :**

Des noix de Saint-Jacques en petits morceaux assaisonnées d'huile de colza et d'échalotes


 Marque : 

**Calibre :** 100 g  
**Conditionnement :** 1 ct x 40 pc  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 4.000  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT  
**Unité de facturation :** KG  
**DLUO/DLC en jours :** 720  
**Durée de vie après ouverture / décongélation :** Servir immédiatement  
**Etat du produit :** Cru

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Mettre la poche dans l'eau froide pendant 10 minutes, déconditionner et servir immédiatement

**LES PLUS PRODUITS :**

Emballé individuellement. Décongélation est rapide. Riche en Saint-Jacques.

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
<b>Energie</b>	657 Kj / 158 Kcal	657 Kj / 158 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	15	15.0
<b>Glucides (g)</b>	2.1	2.1
<b>dont Sucres (g)</b>	0.2	0.2
<b>Matières grasses (g)</b>	9.8	9.8
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	1.3	1.3
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0	
<b>Sel (g)</b>	1.5	1.5
<b>Sodium (mg)</b>	591	591
<b>Calcium (mg)</b>	-	

Rapport P/L : 1.53

**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 :** Fréquence libre

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 : Argentine

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Noix de St Jacques	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 62.108.100 CE

Dénomination légale de vente Préparation à base de noix de saint jacques crues assaisonnée surgelée

## INGREDIENTS :

NOIX DE SAINT JACQUES (81.3%) (Zygochlamys Patagonica, Argentine), huile de colza, échalotes, concentré de jus de citron persil, sel, basilic, gélifiants : E415-E410.

## 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 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 type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

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 checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" 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 checked="" 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 : 3308650726675

Code douanier : 16055200

Mode de production : Elevage  
 Recette sans porc  
 Produit sans sucre ajouté

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 25.300 x h 12.400  
 Longueur Palette en cm : 120  
 Largeur Palette en cm : 80  
 Hauteur Palette en cm : 176.200  
 Nb d'UMC / couche : 9  
 Nb couches / palette : 13

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.