



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	LAMELLES D'ENCORNETS CRUES CONGELÉES
Descriptif produit :	Illex argentinus. Surgelé. Cru. Pêché en Atlantique Sud-Ouest.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	lamelles d'encornet et correcteur d'acidité E330
Espèce latine :	Illex argentinus - encornet rouge argentin, encornet, calmar
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Lignes et Hameçons, Chaluts
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
encornet	FAO41 - Atlantique Sud Ouest

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	Espagne
N° d'agrément :	ES1212530POCE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Mollusques
Traces d'allergènes :	Crustacés, Poisson
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03074392 - Calmars et encornets «Illex spp.», congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cadmium	1 mg/kg	Mercuré	0.5 mg/kg
Plomb	0.3 mg/kg		

Atouts

Atout : Produit avec une bonne couverture assiette
Multiples utilisations : avec une suite culinaire, à la plancha...

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Après mise en décongélation en chambre froide à 0/+ 3°C, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie, à 180/200°C, température stabilisée.
Après décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire à la poêle ou à la plancha.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
366	86	1.1	0	0.6	0	0	19	0.45

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 17.27

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	594	0	594	Sachet	99		
Couche	54	623.7	54	Sachet	9	1200x800x1500	
Sachet	1	1.05	1	Sachet			8436042358267
Colis	6	6.3	6	Sachet		382x252x127	18436042359155