



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Cancer Pagurus
<b>Descriptif produit :</b>	Cancer pagurus. Surgelé. Cuite. Origine Irlande. Pinces 40%, corps 60%. Sachet de 400 g.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Bloc
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 20.000 Boite de 0.400 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	CRABE (cancer pagurus, pêché en Atlantique Nord Est, zone FAO 27)
<b>Espèce latine :</b>	Cancer pagurus - crabe tourteau, tourteau (sa chair peut être vendue comme chair de crabe)
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Casiers et Pièges
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CRABE (cancer pagurus)	Irlande

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

<b>Pays de transformation :</b>	Rép. d'Irlande
<b>N° d'agrément :</b>	IE CK 0042 EC
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Crustacés
<b>Traces d'allergènes :</b>	Céleri
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif
<b>Régimes particuliers :</b>	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 :** 03061430 - Crabes «Cancer pagurus», même fumés, même décortiqués, congelés, y compris les crabes non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, directement dans la suite culinaire (ne pas faire bouillir). Ne pas dépasser 70/75°C. Décongélation en chambre froide, à 0/+ 3°C. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes HACCP.

## 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							
329	77	0.2	0.1	0.3	0.1	0.01	18.6	1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 93.00

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 mini

## 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
Pièce unitaire	0.4	0	1	Boite			
Sachet	0.4	0	1	Boite			
Couche	64	0	160	Boite	8		
Palette	544	0	1360	Boite	68	1200x800x1800	
Boite	0.4	0.4	1	Boite			
Colis	8	0	20	Boite		400x290x190	