



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crevettes entières crues
<b>Descriptif produit :</b>	Pleoticus muelleri. Congelé IQF. Origine Argentine. Pêchées dans l'Atlantique Sud-Ouest. 20/30 pièces/kg. Boîte de 2 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Boite de 2.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	CREVETTES (Pleoticus muelleri, pêché en Atlantique Sud Ouest, FAO 41), conservateur : E223 (SULFITE)
<b>Espèce latine :</b>	Pleoticus muelleri - salicoque rouge d'Argentine, crevette rouge d'Argentine, crevette
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crevettes	Argentine

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

<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Fragrances allergisantes :</b>	Aucune fragrance allergisante
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Article : 4568

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 03061793 - Crevettes de la famille Pandalidae, même fumées, même décortiquées, congelées, y compris les crevettes non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur (à l'exclusion des crevettes Pandalus)

## Atouts

**Atout :** Gout raffiné en bouche  
Crevette valorisante sur une carte

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C  
**Liaison différée :** Non  
**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie, à 180/200°C, température stabilisée. Avec ou sans 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							
363	86	0.4	0.01	0.7	0.01	0.01	19.8	1.09

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 49.50

**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	2	0	1	Boite			
Palette	576	0	288	Boite	48		
Couche	72	0	36	Boite	6		
Colis	12	0	6	Boite		420x325x203	8435145220112
Boite	2	2	1	Boite			8435145220112