



Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +

Référence : 4 813



Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|---|
| Descriptif produit | Zygochlamys patagonica. Surgelé mer IQF. 150 pièces/lbs. Pêchées en Atlantique Sud-Ouest. Origine Argentine. Sachet de 1 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr . |
| Dénomination réglementaire : | ZYGOCHLAMYS PATAGONICA |
| Type de produit | Congelé - IQF - Non portionné |
| Conservation | -18° C |
| Etat | Cru |
| Durée de vie | 720 jours |
| Conditionnement | Nombre de Sachet par Colis : 5 de 1 kg. |
| Code douanier | 03072290 |
| Stampille sanitaire | FR 76.351.092 CE |
| Pays de transformation | France |
| Zone de pêche | atl FAO41 |

Atouts

- Atouts**
- Produit IQF calibré en sachet de 1 Kg => Maîtrise du coût portion et Gestion maîtrisée (pas de pertes)
 - Rapidité de cuisson (150 et plus) et bon rendement à la cuisson
 - Multiples utilisations : cassolette, coquille, croustade, salade marine,...



Composition

| | |
|-----------------------------------|--|
| Liste des ingrédients | 100% NOIX DE SAINT JACQUES (Zygochlamys patagonica). |
| Absence de composants spécifiques | Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM |
| Liste des allergènes | Mollusques , Traces de crustacés |

Mise en oeuvre

| | |
|------------------|--|
| Mise en oeuvre 1 | 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. |
| Mise en oeuvre 2 | Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire à la poêle ou à la plancha. |

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles pour 100 g | | | | | | | | |
|---|-----|-------------------------|---------------------------------|--|--------------------|----------------------------|------------------|------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres alimentaires (en g) | Protéines (en g) | Sel (en g) |
| Kcal | kJ | | | | | | | |
| 88 | 371 | 0,56 | 0,01 | 5,4 | 0,01 | 0,01 | 15,22 | 0,4 |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) | | | | | | | | |
| Rapport P/L | | | 27,18 | Critère GEMRCN | | | | |
| % de matières premières animales | | | 100 | Crustacés > ou = 70% MPA et P/L > ou = 2 | | | | |
| Cible principale | | | Adolescents / Adultes | Fréquence sur 20 repas | | | | |
| Grammage recommandé / portion pour la cible | | | 100 à 120 | 4/20 min | | | | |

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

| | |
|----------------------------|--|
| Caractéristiques chimiques | H/P = 5 Parasites : Absence Norovirus : Absence PCB/Dioxine/Contaminants : Conf Reg |
|----------------------------|--|

| | |
|---------------------------|--|
| Critères bactériologiques | Flore Totale : m = 100 000 ufc/g Listeria : m = abs/25g Salmonelle : m = abs/25g E. COLI : m = 10 ufc/g Staphylocoques : m = 100 ufc/g |
|---------------------------|--|



PassionFroid
groupe pomona

Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +

Référence : 4 813

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Nb unités | Unité de référence | Longueur x Largeur x Hauteur *(mm) | Code EAN |
|------------|----------------|-----------|--------------------|---------------------------------------|---------------|
| Sachet | 1 | 1 | Sachet | | 3304630005303 |
| kg | | 1 | Sachet | | |
| Pièce unit | | 1 | Sachet | | |
| Colis | 5 | 5 | Sachet | 395 x 260 x 135 | |
| Couche | | 40 | Sachet | | |
| Palette | | 440 | Sachet | | 3061432108853 |

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.