



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Chair de crabe pattes et pinces pasteurisée
Descriptif produit :	Portunus spp. Frais. Cuite. Origine Indonésie ou Vietnam. Chair de pinces et pattes décortiquées.
Conservation :	Frais, +0 À +2°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 0.454 kg
Liste des ingrédients :	Crabe (CRUSTACES) dont chair de pattes (67%) et de pinces (33%), stabilisant : E450
Espèce latine :	Portunus pelagicus - crabe
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Casiers et Pièges

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crabe (CRUSTACES) dont chair de pattes (67%) et de pinces (33%), stabilisant : E450	France, FAO57 - Océan Indien Est, FAO71 - Océan Pacifique Centre Ouest

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
N° d'agrément :	FR 49.035.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Crustacés
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc

Chair de crabe pinces et pattes pasteurisées

Article : 7235

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16051000 - Crabes, préparés ou conservés (non fumés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Plomb	0.5 mg/kg	Cadmium	0.5 mg/kg
Mercuré	0.3 mg/kg	Sulfites SO2	0 ppm (50)
dioxineAndPCB	6.5 ppb		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-2°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud

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							
358	85	0.9	0.23	0.5	0.5	0.01	19.2	1.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 21.33

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	457.632	537.163	1008	Boite	168		
Couche	32.688	0	72	Boite	12		
Colis	2.724	2.994	6	Boite			3329151089854
Boite	0.454	0.499	1	Boite			3329158089857