



Lamelles d'encornet géant

Référence : 11 963

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Dosidicus gigas. Surgelé IQF. Cru. Pêché en océan Pacifique Sud-Est. Carton de 5 kg.
Dénomination réglementaire :	DOSIDICUS GIGAS
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	03074391
Pays de transformation	Pérou - Espagne
Zone de pêche	pac FA087

Atouts

- Atouts**
- Les lamelles d'encornet géant sont un produit se prêtant à de multiples utilisations : à la plancha pour des tapas, enrobées de pâte à beignet puis frites, servies dans une salade marine, en sauce, montées sur une brochette...
 - Produit surgelé IQF pour une sortie du produit à la demande garantissant une praticité d'utilisation

Composition

Liste des ingrédients	ENCORNET GEANT (Dosidicus gigas) , Stabilisants (E451 ; E452 ; E450)
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Mollusques



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h dans un bac gastro perforé, rincer abondamment à l'eau claire. Cuisson traditionnelle, sans sel, pendant 2 minutes dans une poêle ou sauteuse légèrement chemisée ou dans un bac gastro perforé en four vapeur 99°C. Finir dans ou avec la suite culinaire sans dépasser les 80°C maximum.

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							
51	217	1	0,12	0,1	0,1	0,01	10,5	0,96
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L		10,5		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

Critères bactériologiques Listeriam : m =100 ufc/g
Salmonellem : m =abs/25g
E. COLI: m =10ufc/g
Staphylocoques: m =10² ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis		8420664195102
Couche	40	8	Colis		
Palette	520	104	Colis		

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