



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crevettes tropicales décortiquées cuites
Descriptif produit :	Penaeus spp ou Solenocera spp ou Parapenaeopsis spp. Surgelé IQF. Cuites. Pêchées en océan Indien. Sachet de 1 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	CREVETTES décortiquées cuites (Penaeus spp ou Solenocera spp ou Parapenaeopsis spp), sel, stabilisants : E330, E331, colorant : E160c
Espèce latine :	Solenocera - crevette
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREVETTES décortiquées cuites (Penaeus spp ou Solenocera spp ou Parapenaeopsis spp)	FAO51 - Océan Indien Ouest, FAO57 - Océan Indien Est

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

Pays de transformation : Inde

N° d'agrément : 975

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Crustacés

Traces d'allergènes : Mollusques, Sulfites

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : 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 : 03061799 - Crevettes, même fumées, même décortiquées, congelées, y compris les crevettes non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur (à l'exclusion des crevettes «Pandalidae», «Crangon», des crevettes roses du large «Parapenaeus longirostris» et des crevettes «P

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Mercuré	0.5 mg/kg	Plomb	0.5 mg/kg
Cadmium	0.5 mg/kg		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 HEURES

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							
205	49	0.3	0.1	0.3	0.1	0.01	11.2	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 37.33

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	1	0	1	Sachet			
Couche	45	0	45	Sachet	9		
Palette	495	562	495	Sachet	99	1200x800x1800	13254611609419
Colis	5	5.429	5	Sachet		385x245x150	03254611609412
Sachet	1	1.03	1	Sachet		300x46x200	3254610001002