



Crevettes tropicales décortiquées cuites 100/200

Référence : 17 803

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Penaeus spp / Solenocera spp / Parapenaeopsis spp. Surgelé IQF. Cuites. 100/200 pièces/lbs. Pêchées en océan Indien. Carton de 2 kg.
Dénomination réglementaire :	crevette décortiquée cuite surgelées (espèces Parapenaeopsis spp ou Penaeus spp ou Solenocera spp) Penaeus spp
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2 kg.
Code douanier	03061799
Estampille sanitaire	FR 69.141.003 CE
Pays de transformation	Inde - France
Origine de la matière première principale	Inde
Zone de pêche	ind FA051 - ind FA057

Atouts

- Atouts**
- Crevette décortiquées cuites ;=> Produit service
 - Calibre 100/200 => Beau visuel
 - Multi-utilisations : salades, pain de poisson, verrines, cocktail...



Crevettes tropicales décortiquées cuites 100/200

PassionFroid
groupe pomona

Référence : 17 803

Composition

Liste des ingrédients CREVETTES décortiquées cuites, eau, sel, stabilisants: E330 et E331, colorant : E160c

Absence de composants spécifiques Sans porc , Sans sucre ajouté , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Crustacés , Traces de sulfite , Traces de mollusques

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Sans décongélation, directement dans la suite culinaire (ne pas faire bouillir). Ne pas dépasser 70/75°C.

Mise en oeuvre 2 Décongélation en chambre froide, à 0/+ 3°C. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes HACCP.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer rapidement après décongélation

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							
49	207	0,3	0,1	0,3	0,1	0,01	11,2	1,4
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	37,33	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	93	Crustacés > ou = 70% MPA et P/L > ou = 2
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	4/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g
E. coli : m = 1 ufc/g ; M = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 10 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g



Crevettes tropicales décortiquées cuites 100/200

PassionFroid
groupe pomona

Référence : 17 803

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,5	Colis		
Colis	2	1	Colis		3254611606237
Couche	24	12	Colis		
Palette	360	180	Colis		

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