



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Noix de Saint-Jacques (<i>Argopecten purpuratus</i>) avec corail, 10-20/Lbs, élevées au Pérou, surgelées - 1 kg
Descriptif produit :	<i>Argopecten purpuratus</i> . Surgelé IQF. 10/20 pièces/lbs. Origine Chili/Pérou. Sachet de 1 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	100 % Noix de SAINT JACQUES (<i>Argopecten Purpuratus</i> élevées au Pérou ou au Chili)
Espèce latine :	<i>Argopecten purpuratus</i> - St Jacques
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100 % Noix de SAINT JACQUES (<i>Argopecten Purpuratus</i> élevées au Pérou ou au Chili)	Pérou

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

Pays de transformation : Pérou, France [Département(s) : 76]

N° d'agrément : P166-PAI-PRSA, FR 76 351 092 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Mollusques

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Ce produit n'est pas désarêté, il est donc susceptible de contenir des arêtes naturellement présentes dans le poisson, il faut donc être attentif lors de la

Article : 21647

consommation notamment par de jeunes enfants.

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 : 03072290 - Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten, même non séparés de leur coquille, congelés (à l'exclusion des coquilles St Jacques «Pecten maximus»)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
% glazurage (Perte en eau légumes surgelés)	10	H/P	5.5
Calibre	0		

Atouts

Atout : Produit IQF en sachet de 1Kg : petit conditionnement permettant une gestion maîtrisée.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : 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. Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire à la poêle ou à la plancha.

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							
387	91	0.8	0.5	4.7	0.9	0	16.3	0.41

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 20.38

Type de matières grasses : Aucune

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
Couche	40	0	40	Sachet	8		
Colis	5	0	5	Sachet			
Sachet	1	1	1	Sachet		400x300x110	3325096141015
Palette	600	0	600	Sachet	120		00000000000000