



Bourgogne -
Franche-Comté

SPÉCIAL *Fêtes*



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 d'escargot de Bourgogne surgelé
Descriptif produit :	Hélix Pomatia. Surgelé IQF. Chairs d'escargots de Bourgogne cuites dans un court bouillon. Calibre belle grosseur. Carton de 9 barquettes, soit 4,5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 9.000 Barquette de 0.500 kg
Liste des ingrédients :	Chairs d'escargots de Bourgogne (Helix Pomatia) MOLLUSQUE
Espèce latine :	
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Autres
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
escargot	Union Europ., Pologne, Turquie

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]

N° d'agrément : FR 21.171.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Mollusques

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 14/09/2023 16:33

N° de version : 1.18

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Poisson)
Régimes particuliers :	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 :	16055800 - Escargots, préparés ou conservés (à l'excl. des escargots fumés et des limaces de mer)

Atouts

Atout : Produit qualitatif : chair d'escargots de Bourgogne Helix Pomatia belle grosseur. Une appellation valorisable sur vos menus
Produit déjà cuit dans un court bouillon pour une plus grande praticité d'emploi
Gestion du coût matière grâce à un produit surgelé IQF

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - A consommer dans les 48h
Mise en œuvre :	Décongélation en chambre froide à 0+3°C avec l'emballage d'origine. Sans décongélation, directement dans la suite culinaire.

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							
367	87	1.5	0.3	2	0.3	0.7	16	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.67

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

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
Couche	40.5	0	81	Barquette	9		
Barquette	0.5	0.523	1	Barquette		230x156x60	
Palette	252	0	504	Barquette	56	1200x800x1590	
Colis	4.5	0	9	Barquette		465x230x180	3365480004472

Volume (litre) : 2.153