



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Queue de crevettes décortiquées cuites surgelées
Descriptif produit :	Penaeus vannamei. Surgelé IQF. Elevées en Inde. Décortiquées, avec nageoire caudale, déveinées. 40/50 pièces/lbs. Sachet de 1 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	CREVETTES (Penaeus vannamei, élevées en Inde), sel
Espèce latine :	Penaeus vannamei - crevette blanche, crevette tropicale (rose), crevette
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREVETTES (Penaeus vannamei, élevées en Inde)	Inde

** 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 :	Sulfites
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 : 03061792 - Crevettes du genre «Penaeus», même fumées, même décortiquées, congelées, y compris les crevettes non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur

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

Atouts

Atout : Une crevette éveinée et décortiquée avec nageoire caudale pour une plus grande praticité de préparation et de dégustation

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. | Remise en température compatible en chariot de remise en température

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	1.39

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
Sachet	1	1	1	Sachet			3254612609244
Couche	60	0	60	Sachet	6		
Colis	10	0	10	Sachet		370x310x240	3254611609245
Palette	360	0	360	Sachet	36	1200x800x1800	3254610609246
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			