



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Procambarus clarkii. Surgelé IQF. 100/200 pièces/lbs. Origine Espagne/Chine. Déveinées. Sachet de 1 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	100% ECREVISSES DE LOUISIANE (espèce procambarus)
Espèce latine :	Procambarus clarkii - Ecrevisse rouge des marais, écrevisse de louisiane
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% ECREVISSES DE LOUISIANE (espèce procambarus)	Chine, Espagne

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

Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Crustacés
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03061910 - Écrevisses, même fumées, même décortiquées, congelées, y compris les écrevisses non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur

Atouts

Atout : Produit cuit, décortiqué, déveiné pour un véritable produit service
Écrevisses pêchées en eau douce ayant la caractéristique d'avoir une chair ferme, de couleur naturellement rouge
Produit IQF, petit conditionnement (6 sachets de 1 kg) pour une gestion maîtrisée du produit

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation.

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							
317	75	0.8	0.1	1.7	0.01	0.01	15.2	1.38

Vitamines : Vitamine C (mg) : 1.33 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 19.00

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	48	0	48	Sachet	8		
Palette	432	0	432	Sachet	72		
Sachet	1	1	1	Sachet			
Colis	6	0	6	Sachet		220x450x310	