Crevettes cocktail en boîte 4/4 NAUTILUS

Article : 45485

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : CREVETTES COCKTAIL DECORTIQUEES

Descriptif produit : 476 à 715 crevettes. Boîte 4/4 de 480 g (PNE*). Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Crevettes (CRUSTACES), eau, sel, sucre, exhausteurs de goût : E640, E631, E627, acidifiant : E330, antioxydants : disulfite de sodium, E385

Ingrédients principaux / primaires	Origines
CREVETTES	Viêt Nam

Pays de transformation : Viêt Nam

N° d'agrément : DH146

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

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 : 16052900 - Crevettes, préparées ou conservées, en récipients hermétiquement fermés (non fumées)

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

Crevettes cocktail en boîte 4/4 NAUTILUS

Article : 45485

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	7	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 mm
Hauteur de l'unité de consommation	120 mm	Largeur de l'unité de consommation	100 mm

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter les petites crevettes sans les rincer. Ces crevettes peuvent être intégrées dans une salade composée. Elles peuvent aussi être mélangées à de la mayonnaise ou du fromage blanc puis épicées afin de créer une garniture de type « rillettes de crevette ». On peut aussi utiliser ces crevettes pour agrémenter et parfumer une terrine ou un gratin. Pour les sauces, il est préférable de les incorporer au dernier moment pour ne pas les recuire. Les crevettes cocktail accompagnent parfaitement les avocats, les agrumes ou encore les asperges. Rendement : Permet de garnir près de 12 hors d'œuvre avec une garniture de 40 g de crevettes.

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							
359	85	0.5	0.2	1	0.5	0	19	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 38.00

Type de matières grasses : Aucune

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

Crevettes cocktail en boîte 4/4 NAUTILUS

Article : 45485

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	57.6	0	72	Boite	12		
Palette	691.2	889	864	Boite	144	1200x800x1590	3329153021814
Boite	0.8	1	1	Boite			3329152021815
Colis	4.8	6	6	Boite		320x210x120	3329151021816
Pièce	0.8	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.48

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