



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Noix de Saint-Jacques sans corail (Argopecten purpuratus), élevées au Pérou, surgelées - 1kg
<b>Descriptif produit :</b>	Argopecten purpuratus. Surgelé IQF. 40/60 pièces/lbs. Origine Chili/Pérou. Sachet de 1 kg.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% noix de SAINT JACQUES sans corail (Argopecten purpuratus)
<b>Espèce latine :</b>	Argopecten purpuratus - St Jacques
<b>Mode de production :</b>	Elevage
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% noix de SAINT JACQUES sans corail (Argopecten purpuratus)	Pérou

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

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

**N° d'agrément :** 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 26/10/2023 16:53

N° de version : 4.3

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

Article : 84818

ajouté

*Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.*

**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
H/P	5.5	Calibre	0
Taux de glazing (PdM)	10		

## 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. | En tartare, en carpaccio, en brochette

## 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							
91	387	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
Palette	640	0	640	Sachet	64	1200x800x1850	
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Colis	10	0	10	Sachet		390x290x216	3061432105081
Sachet	1	1	1	Sachet			3325096012148