



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	CREVETTE
Descriptif produit :	Pleoticus muelleri. Surgelé. Pêché en océan Atlantique Sud-Ouest. 21/30 pièces/kg. Boîte de 2 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boîte de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	CREVETTE (PLEOTICUS MUELLERI), ANTI-OXYDANT E223 (SULFITES), CORRECTEUR D'ACIDITE E330 (ACIDE CITRIQUE), SACCHAROSE
Espèce latine :	Pleoticus muelleri - salicoque rouge d'Argentine, crevette rouge d'Argentine, crevette
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREVETTE	Argentine

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

Pays de transformation :	Argentine
N° d'agrément :	2690
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Mollusques, Poisson
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Crevette entière sauvage 21/30 -1 kg

Article : 134679

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03061799 - Crevettes, même fumées, même décortiquées, congelées, y compris les crevettes non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur (à l'exclusion des crevettes «Pandalidae», «Crangon», des crevettes roses du large «Parapenaeus longirostris» et des crevettes «P

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cadmium	0 mg/kg (0.5)	Mercuré	0 mg/kg (0.5)
Plomb	0 mg/kg (0.5)	Sulfites SO2	0 ppm (150)
dioxineAndPCB	0 ppb (6.5)		

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.

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							
349	83	0.7	0.2	0.9	0.1	0	18.3	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 26.14

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
Couche	72	0	36	Boîte	6		
Boîte	2	2.13	1	Boîte		305x205x60	7798134401178
Palette	648	0	324	Boîte	54	1200x800x1940	
Colis	12	13.21	6	Boîte		426x325x203	7798134400256