Queue de crevette panée panko 16/20

Article : 160404

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Queues de crevettes décortiquées déveinées avec le bout du papillon, panées avec enrobage panko crues surgelées

Descriptif produit : Surgelé IQF. Crue. 16/20 pièces/lbs. Queue de crevette déveinée décortiquée crue 45% (Metapenaeus spp), enrobée d'une panure panko. Boîte de 1 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 10.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Crevettes Metapenaeus spp pêché en océan indien 45%, farine de BLE, eau, épaississant (E1420, E1404) sucre, sel, huile végétale de palme, poudre à lever (E450, E500), poudre d'ail.

Espèce latine : Metapenaeus - crevette

Mode de production : Sauvage

Engin de pêche : Filets maillants et Filets similaires

Simple congélation : Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
45% crevette	FAO57 - Océan Indien Est

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Myanmar

N° d'agrément : YGN/104/GFTI/DOF

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Crustacés, Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites

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

Queue de crevette panée panko 16/20

Article : 160404

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Halal, 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 : 16052110 - Crevettes, préparées ou conservées, en emballages immédiats d'un contenu net <= 2 kg (à l'excl. des produits seulement fumés et en récipients hermétiquement fermés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	20 (16/20 pièce à la livre)		

Atouts

Atout : Une présentation originale et pratique des queues de crevettes pouvant être utilisées sur un buffet cocktail, une assiette de tapas, ou dans une entrée de la mer

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							
471	111	0.8	0.5	17.6	3.8	2.3	7.3	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.13

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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

Queue de crevette panée panko 16/20

Article : 160404

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	60	0	60	Boite	6		
Palette	420	462	420	Boite	42	1200x800x1750	00000000000000
Colis	10	11	10	Boite		364x254x422	19555018504494
Boite	1	1.1	1	Boite		240x165x79	9555018504497

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