

# Crevettes tropicales entières crues Black Tiger 20/30

Article : 160610



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Penaeus monodon
<b>Descriptif produit :</b>	Penaeus monodon. Congelé IQF. 20/30 pièces/boîte. Elevées en Inde/Indonésie/Vietnam. Boîte de 800 g.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	CREVETTE TROPICALE crue (Penaeus monodon), conservateurs : E223, E220 (SULFITES)
<b>Espèce latine :</b>	Penaeus monodon - crevette tropicale (tigrée), crevette
<b>Mode de production :</b>	Elevage
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREVETTE TROPICALE crue (Penaeus monodon)	Viêt Nam

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

<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	03061792 - Crevettes du genre «Penaeus», même fumées, même décortiquées,

## 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. | Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Marquer dans une sauteuse ou poêle chaude jusqu'à la cuisson désirée, ou au four dans une plaque gastro à chaleur sèche à 175/220°C. Finir avec la suite culinaire.

## 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							
462	109	1	0.01	1	0.01	0.01	24	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 24.00

**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
Palette	336	0	420	Boite	70		
Couche	48	0	60	Boite	10		
Colis	4.8	0	6	Boite			
Boite	0.8	0.8	1	Boite			3061432105067