



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 06/12/2021



**Homard européen bleu
queue et pinces
décortiquées 140/190 g
avec tête entière 200/250 g
8 Beaufort Silver**

Référence : 162 686



Caractéristiques générales

Descriptif produit Homarus gammarus. Surgelé IQF. Cru. Pêché en Atlantique Nord-Est. Poche de 2 sachets sous vide, 1 sachet de 1 queue et 1 sachet de 2 pinces. Têtes entières emballées dans une housse transparente. Carton de 5 poches et 5 têtes, soit 1,7 à 2,2 kg.

Dénomination réglementaire : Homarus gammarus
Homarus gammarus

Type de produit Surgelé - IQF - Portion poids variable

Conservation -18° C

Etat Cru

Durée de vie 720 jours

Conditionnement Nombre de kg par Colis : 1,95 de 1 kg.

Code douanier 03061290

Pays de transformation France

Zone de pêche atl FAO27



PassionFroid
groupe pomona

Homard européen bleu queue et pinces décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250 g 8 Beaufort Silver

Référence : 162 686

Atouts

- Atouts**
- Le homard bleu, une espèce noble disponible toute l'année à valoriser sur vos cartes
 - Un produit service : chair de queues et pinces parfaitement intactes grâce à un procédé permettant de préserver le produit, et têtes de homard entières pour vos sauces, bisques, fumets ou présentations assiettes
 - 8 Beaufort Silver, le meilleur des origines pour des produits d'exception

Composition

Liste des ingrédients 100% HOMARD EUROPEEN

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM , Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Crustacés , Traces de mollusques , Traces de poisson

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 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.

Mise en oeuvre 2 Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire à la poêle ou à la plancha.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie	Matières grasses (en g)		Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
	Kcal	kJ						
89	376	0,1	0,01	2,6	0,01	0,01	19,3	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	193	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Crustacés > ou = 70% MPA et P/L > ou = 2
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	140 à 190	4/20 min

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.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



PassionFroid
groupe pomona

Homard européen bleu queue et pinces décortiquées 140/190 g avec tête entière 200/250 g 8 Beaufort Silver

Référence : 162 686

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 100 000 ufc/g
	Listeria : m = abs/25g
	Salmonelle : m = abs/25g
	E. COLI : m = 10 ufc/g
	Staphylocoques : m = 100 ufc/g
	Clostridium Perfringens : m = 10 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Colis		1,95	kg	400 x 300 x 120	
Couche		81,9	kg		
Palette		409,5	kg		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.