



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	MOULE DEMI-COQUILLE DE NOUVELLE ZELANDE CONGEELEE
<b>Descriptif produit :</b>	Perna canaliculus. Surgelé IQF. Blanchies. 30/45 pièces/kg. Élevées en Nouvelle-Zélande. Boite de 1 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Blanchi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Boite de 0.800 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Moule verte demi-coquille surgelée MOLLUSQUE (Perna canaliculus)
<b>Espèce latine :</b>	Perna canaliculus - moule verte de Nouvelle Zélande ou moule de Nouvelle Zélande
<b>Mode de production :</b>	Elevage
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Moule verte demi-coquille MOLLUSQUE (Perna canaliculus)	Nvelle Zélande

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

**Pays de transformation :** Espagne

**N° d'agrément :** 12.08751/B

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Mollusques

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Poisson

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**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 : 03073290 - Moules «Perna spp.», même non séparées de leur coquille, congelées

## Atouts

**Atout :** Présentées en demi-coquilles déjà ouvertes et nettoyées  
Idéale pour réaliser de belles assiettes, des plats cuisinés, farcies en entrées, en cocktails

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, directement dans la suite culinaire, sans dépasser les 80°C.  
S'utilise à froid comme à chaud

## 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							
427	102	2.5	0.6	5.1	1	0	15	1.4

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.00

**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
Couche	115.2	0	144	Boite	12		
Palette	480	0	600	Boite	50	1200x800x1800	
Boite	0.8	0.8	1	Boite			
Colis	9.6	0	12	Boite		420x330x190	

# Moules demi-coquille 30/45

Article : 167671