



Cocktail de fruits de mer royal 1 kg

Référence : 202 079

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Moules décoquillées, anneaux de calmars, crevettes décortiquées et noix de Saint-Jacques.
Dénomination réglementaire :	Cocktail de fruits de mer surgelés
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Blanchi
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 10 de 1 kg.
Code douanier	16055310
Estampille sanitaire	FR 69.141.003 CE
Pays de transformation	France
Zone de pêche	atl FAO41 - atl FAO27 - ind FAO51 - ind FAO57 - pac FAO61 - pac FAO71

Atouts

- Atouts**
- Mélange de produits d'eau douce et d'eau salée : beau visuel relevé par la couleur des queues de crevettes
 - Répartition homogène de chacun des fruits de mer
 - Multiples utilisations à chaud comme à froid : en salade, en sauce, en mousse, en paëlla...

Composition

Liste des ingrédients	MOULES décortiquées cuites, NOIX DE SAINT Zygochlamys patagonica pêchées au chalut en Océan Atlantique sud ouest FAO 41 (origine Argentine), anneaux de CALMARS blanchis, CREVETTES décortiquées cuites.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Crustacés , Mollusques

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	Sans décongélation, directement dans la suite culinaire, sans dépasser les 80°C.
Mise en oeuvre 2	Décongélation en chambre froide positive 0+3°C, pendant 24h dans un bac gastro. Se travaille à froid comme à chaud.
Liaison différée	Oui , A utiliser dans les 24h après décongélation

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							
71	301	1,1	0,5	1,3	0,5	0,01	14	0,62
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			12,73	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			100 à 120	4/20 min				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	Mercure < 0,5 mg/kg ; plomb < 1,5 mg/kg ; cadmium < 1 mg/kg
Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g E. coli : m = 1 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g Listeria : m = abs/25g Salmonelle : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Cocktail de fruits de mer royal 1 kg

Référence : 202 079

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		
kg		1	Sachet		
Colis		10	Sachet	395 x 260 x 225	
Couche	90	90	Sachet		
Palette	540	540	Sachet	1 200 x 800 x 1 800	

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