



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	NOIX DE SAINT JACQUES SAUVAGES SURGELÉES MER AVEC CORAIL CALIBRE 20/30/LBS
<b>Descriptif produit :</b>	Chlamys islandica. Surgelé mer IQF. Origine Groenland. 20/30 pièces/lbs. Sachet de 1 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	NOIX DE ST JACQUES avec corail, surgelées
<b>Espèce latine :</b>	Chlamys islandica - St Jacques
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Dragues
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
NOIX DE ST JACQUES avec corail, surgelées	FAO21 - Atlantique Nord Ouest

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 76]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 76 351 092 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Mollusques
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée

**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 :** 03072290 - Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten, même non séparés de leur coquille, congelés (à l'exclusion des coquilles St Jacques «Pecten maximus»)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
H/P	5		

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Avec ou 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. | En tartare, en carpaccio, en brochette.

## 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							
350	83	1.4	0.4	0	0	0	18.6	0.7

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 13.29

**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	40	0	40	Sachet	8		
Colis	5	5	5	Sachet		397x297x136	
Palette	520	560	520	Sachet	104	1200x800x1919	
Sachet	1	1	1	Sachet		270x210x50	3325096156439