



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Homarus Americanus

**Descriptif produit :** Homarus americanus. Surgelé IQF. Sous filet. Cuit. Origine Canada. Pêché en Atlantique Nord-Ouest. Carton de 14 pièces, soit 4,2 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)

**Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF

**Etat de préparation :** Cuit

**Conditionnement :** Colis de 4.200 kg

**Liste des ingrédients :** 98% HOMARD canadien (homarus americanus, CRUSTACE), sel

**Espèce latine :** Homarus americanus - Homard américain, homard canadien

**Mode de production :** Sauvage

**Simple congélation :** Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Homard (Homarus americanus)	FAO21 - Atlantique Nord Ouest

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

**Pays de transformation :** Belgique

**N° d'agrément :** BE:VE1216:EG

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Crustacés

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

# Homard canadien entier cuit MSC 300 g

Article : 206241

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante  
**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Labels :** Marine Stewardship Council MSC  
**Régimes particuliers :** Sans porc  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 03061210 - Homards «Homarus spp.», entiers, même fumés ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C  
**Liaison différée :** Oui - Après décongélation, ne jamais recongeler et consommer dans les 24 heures.  
**Mise en œuvre :** Décongélation en chambre froide positive 0+3°C, pendant 24h, dans un bac gastro perforé avec couvercle, utilisation 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							
393	93	0.6	0.1	1.3	0.01	0.01	20.5	0.97

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 34.17

**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
Couche	16.8	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.3	0	0.07	Colis			
Palette	344.4	0	82	Colis	82	1200x800x1800	
Colis	4.2	4.2	1	Colis		610x315x85	

Volume (litre) : 16.333