Queue de crevette en tempura 16/20

Article : 223432

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Queues de crevettes sauvages allongées dans pâte à beignet Tempura préfrites 1kg
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Préfrit. 16/20 pièces/lbs. Queue de crevette sauvage décortiquée crue 50%, enrobée d'une panure tempura. Boîte de 1 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Préfrit
Conditionnement :	Colis de 10.000 Boite de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	CREVETTES Metapenaeus spp pêché en océan indien est 50% , farine de BLE, eau, huile de palme, amidon de maïs, poudre à lever (bicarbonate de sodium, diphosphate disodique) , sel, sucre, oignon, sauce SOJA (SOJA, sel, farine de blé, eau), ail, poivre
Espèce latine :	Metapenaeus - crevette
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Filets maillants et Filets similaires
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREVETTES 50%	Myanmar

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	Myanmar
N° d'agrément :	YGN/104/GFTI/DOF
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Crustacés, Gluten, Soja
Traces d'allergènes :	Lait, Oeuf, Poisson, Sulfites
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

Queue de crevette en tempura 16/20

Article : 223432

Régimes particuliers : Halal, 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 : 16052110 - Crevettes, préparées ou conservées, en emballages immédiats d'un contenu net <= 2 kg (à l'excl. des produits seulement fumés et en récipients hermétiquement fermés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	20 (16/20 pièces à la livre -)		

Atouts

Atout : Une présentation originale et pratique des queues de crevettes pouvant être utilisées sur un buffet cocktail, une assiette de tapas, ou dans une entrée de la mer

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson en friteuse à 170°C pendant 2/3 minutes

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							
812	194	10.2	4.7	13.9	2.5	2.9	10.3	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.01

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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

Queue de crevette en tempura 16/20

Article : 223432

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	60	0	60	Boite	6		
Colis	10	11	10	Boite		474x254x67	19555018508478
Palette	240	264	240	Boite	24	1200x800x1780	29555018508475
Boite	1	1.1	1	Boite			9555018508471

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