



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Noix de St Jacques crues sans corail
Descriptif produit :	Placopecten magellanicus. Surgelé IQF. 20/30 pièces/lbs. Pêchées en Atlantique Nord-Ouest. Origine Canada. Sachet de 1 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	100 % NOIX DE SAINT JACQUES (Placopecten magellanicus)
Espèce latine :	Placopecten magellanicus - St Jacques
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Dragues
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100 % NOIX DE SAINT JACQUES	Canada, FAO21 - Atlantique Nord Ouest

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

Pays de transformation : Royaume-Uni, France [Département(s) : 62]

N° d'agrément : FR 62.667.121 CE, 405

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Mollusques

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Bio AB :

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 : 03072910 - Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten, même non séparés de leur coquille, fumés, séchés, salés ou en saumure

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro ou sur plaque à pâtisserie, à 200/200°C, température stabilisée. |Avec ou sans décongélation, sans sel, chemisée de matière grasse, cuire à la poêle ou à la plancha.

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							
290	68	0.4	0.2	0.01	0.01	0.5	16.2	0.41

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 40.50

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
Palette	700	756	700	Sachet	70	1200x800x1800	
Couche	100	0	100	Sachet	10		
Sachet	1	1.08	1	Sachet			
Colis	10	10.8	10	Sachet		360x235x265	

