



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

Dénomination réglementaire :	preparation a base de noix de saint jacques, cuite en barquette sousvide
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cuit. Noix de Saint-Jacques, poireaux, pain de mie, crème, œufs entiers.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 3.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	ŒUF entier, poireau, NOIX de SAINT JACQUES 15% (Pecten maximus ou Chlamys opercularis ou Argopecten purpuratus origine France ou Pérou), pain de mie (farine de BLE, eau, huile de colza, levure, sel, farine de fèves, vinaigre, arôme, extrait d'acérola), CABILLAUD, CREME, carotte, vin blanc, sel, laitue de mer, poivre. Traces possibles de céleri, crustacé, fruits à coque, moutarde, sésame, soja
Espèce latine :	Pecten maximus - St Jacques, Argopecten purpuratus - St Jacques, Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée), Chlamys opercularis - St Jacques
Mode de production :	Sauvage, Elevage, Sauvage, Sauvage
Engin de pêche :	Casiers et Pièges, Autres, Chaluts

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
NOIX de SAINT JACQUES	France
NOIX de SAINT JACQUES	Pérou
POIREAU	Union Europ.

** 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 : France [Département(s) : 29]
N° d'agrément : FR 29.254.021 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 41
Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson
Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Moutarde, Soja, Sésame
Composants spécifiques : Sans additif, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : 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 : 16055200 - Coquilles St Jacques y.c. les vanneaux, préparés ou conservés (non fumés)

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit de fabrication française*
La sélection de bons ingrédients avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture
Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

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							
667	159	7.1	2.7	12	2.7	1.6	11	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.55

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés,
adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	24	0	24	Pièce unitaire	8		
Palette	240	0	240	Pièce unitaire	80	1200x800x1100	
Pièce unitaire	1	1.086	1	Pièce unitaire			3061432111433
Colis	3	0	3	Pièce unitaire		395x295x93	13061432111430