



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Moules entières cuites dans leur jus surgelées (Mytilus edulis)
Descriptif produit :	Mytilus edulis. Surgelé. Sous vide. Lavées, épurées, cuites dans leur jus. 80/100 pièces/kg. Elevées sur cordes en Irlande. Sachet de 1 kg. Certifiées Agriculture Biologique.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	MOULES (Mytilus edulis) élevées sur cordes, jus de cuisson
Espèce latine :	Mytilus chilensis - moule du Pacifique
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
MOULES (Mytilus edulis) élevées sur cordes	Irlande

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

Pays de transformation : Rép. d'Irlande
N° d'agrément : IE MO 0004 EC

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Mollusques

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Labels : Bio

Bio AB : Oui

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 : 03073290 - Moules «Perna spp.», même non séparées de leur coquille, congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cadmium	1 mg/kg (aucune)	Plomb	1.5 mg/kg (aucune)
Mercur	0.5 mg/kg (aucune)		

Atouts

Atout : Cette moule bleue est élevée en pleine mer sur des cordes immergées afin de limiter la présence de sable
Son alimentation est exclusivement naturelle, sans ajout d'aliments extérieurs au milieu marin
Parfaitement nettoyées, cuites et sous-vide en sachet de 1 kg, c'est un produit service qui vous permettra de réaliser de multiples recettes

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, directement dans la suite culinaire (ne pas faire bouillir). Ne pas dépasser 70/75°C. Décongélation en chambre froide, à 0/+ 3°C. Compatible avec la liaison différée.

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							
299	71	1.2	0.25	3.1	0.1	0	11.9	1.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.92

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	720	734	720	Sachet	144	1200x800x1800	
Couche	80	0	80	Sachet	16		
Colis	5	5.5	5	Sachet		325x180x235	13061432110808
Sachet	1	1	1	Sachet			3061432110801
Pièce unitaire	1	1	1	Sachet			3061432110801