



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** crevette entière cuite congelée 60/80 pcs/kg ASC
- Descriptif produit :** Penaeus vannamei. Surgelé IQF. 60/80 pièces/kg. Boîte de 2 kg. Élevage responsable selon le référentiel ASC. www.asc-aqua.org
- Conservation :** Congelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Boite de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** CREVETTES, (Litopenaeus vannamei) sel, antioxydants: disulfite de sodium (SULFITES), acide citrique.
- Espèce latine :** Penaeus vannamei - crevette blanche, crevette tropicale (rose), crevette
- Mode de production :** Elevage
- Simple congélation :** Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREVETTES, (Litopenaeus vannamei)	Hors UE

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

Pays de transformation : Espagne

N° d'agrément : ES 12.12131/BU

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Mollusques, Poisson

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

Labels : Aquaculture Stew. Council ASC

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 : 03061792 - Crevettes du genre «Penaeus», même fumées, même décortiquées, congelées, y compris les crevettes non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Mercuré	0.5 mg/kg	Plomb	0.5 mg/kg
Cadmium	0.5 mg/kg		

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, ou déposer sur le riz de la paella 10minutes avant de servir| Décongélation en chambre froide, à 0/+ 3°C. Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes HACCP.|Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
402	95	1.2	0.4	0.01	0.01	0.01	21	2.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 17.50

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
Boite	2	2	1	Boite			3254612609961
Couche	32	352	16	Boite	4		
Colis	8	8.8	4	Boite		575x390x158	13254612609968
Palette	352	387.2	176	Boite	44	1200x800x1800	23254612609965
Pièce unitaire	2	0	1	Boite			