

Langouste blanche entière cuite 520/575 g

Article : 242402



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|---|
| Dénomination réglementaire : | Langouste blanche |
| Descriptif produit : | Panulirus argus. Surgelé. Origine Floride, Nicaragua, Mexique, Bahamas ou Cuba. Carton de 5 kg. |
| Conservation : | Congelé, -18°C, IWP |
| Etat de préparation : | Cuit |
| Conditionnement : | Colis de 5.000 kg |
| Liste des ingrédients : | Langouste blanche (Panulirus argus) CRUSTACE, conservateur E223 SULFITE |
| Espèce latine : | Panulirus argus - langouste blanche, langouste caraïbe |
| Mode de production : | Sauvage |
| Engin de pêche : | Casiers et Pièges |
| Simple congélation : | Oui |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Langouste blanche (Panulirus argus) | FAO31 - Atlantique Centre Ouest |

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

| | |
|---|---|
| Pays de transformation : | Nicaragua, France [Département(s) : 62], Etats-Unis |
| N° d'agrément : | FR 62 894 101 CE, 1042868, 3005295111, 505.4, 505.19 |
| 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 |
| 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 : 03061190 - Langoustes «Palinurus spp., Panulirus spp., Jasus spp», même fumées, même décortiquées, congelées, y compris les langoustes non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur (à l'exclusion des queues de langoustes)

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|---------|-----------------------------|--------|
| Métaux lourds | 0 mg/kg | Sulfites SO2 | 50 ppm |

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive 0+3°C, pendant 24h, dans un bac gastro perforé avec couvercle (faire une incision dans la tête, la mise en décongélation doit se faire tête en bas et queue en l'air). Sans décongélation, directement dans la suite culinaire, sans dépasser les 80°C.

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 | | | | | | | |
| 448 | 106 | 1.5 | 0.3 | 1.3 | 0 | 0 | 22 | 0.72 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 14.67

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------|
| Couche | 40 | 0 | 8 | Colis | 8 | | |
| Palette | 360 | 432 | 72 | Colis | 72 | 1200x800x1830 | |
| Colis | 5 | 6 | 1 | Colis | | 389x288x178 | |