



## Tentacule de poulpe cuit 170/330 g

Référence : 245 220

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Octopus vulgaris. Surgelé. Sous vide. Pêché en Atlantique Centre-Est. 4 pièces par sachet de 1 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Octopus vulgaris
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Durée de vie</b>	720 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 1 kg.
<b>Code douanier</b>	16055500
<b>Estampille sanitaire</b>	ES 12.04016/C CE
<b>Pays de transformation</b>	Espagne
<b>Origine de la matière première principale</b>	Maroc
<b>Zone de pêche</b>	atl FAO34

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Tentacule de POULPE cuit MOLLUSQUE, sel et antyoxidant (E-301)
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans porc , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
<b>Liste des allergènes</b>	Mollusques , Traces de crustacés , Traces de poisson

### Mise en oeuvre

<b>Mise en oeuvre</b>	produits prêt à l'emploi, à décongeler dans son sous vide d'origine, en chambre froide positive à 0+3° C, s'utilise froid comme chaud
<b>Liaison différée</b>	Oui , A conserver à 0+3° C et à consommer dans les 48h après ouverture



## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
86	365	0,9	0,5	0,5	0,01	0,01	19	0,96
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	21,11	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Crustacés > ou = 70% MPA et P/L > ou = 2
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	4/20 min

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques chimiques** Casiers et pièges; Chaluts;

**Caractéristiques physiques** Aspect typique des poulpes cuits en termes de consistance, de texture, de couleur, d'odeur et de goût. Absence d'objets étrangers.

**Critères bactériologiques**  
Enterobactéries : m = ufc/g ; M = 1000 ufc/g  
Staphylocoques coagulase positive : m = ufc/g ; M = 100 ufc/g  
E. coli : m = ufc/g ; M = 1 ufc/g  
Listeria : m = ufc/g ; M = abs/25g  
Salmonelle : m = ufc/g ; M = abs/25g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		8428313011049
kg		1	Sachet		
Colis		4	Sachet	325 x 245 x 174	18428313011046
Couche	40	40	Sachet		
Palette		360	Sachet	1 200 x 800 x 1 728	

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.