

# Demi-langouste blanche cuite nettoyée 190 g

Article : 246727



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Demi langouste blanche cuite tête nettoyée et congelée
- Descriptif produit :** Surgelé. Panulirus argus. Origine Nicaragua. Calibre 460/520 g. Boîte de 14 pièces, carton de 4 boîtes soit 10,64 kg.
- Conservation :** Congelé, -18°C, IWP
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Boîte de 2.660 kg
- Liste des ingrédients :** Langouste blanche (crustacé), conservateur : E223 métabisulfite de sodium  
veuillez noter que le produit est glacé a la féculé de pomme de terre / recommandation :  
après décongélation, rincer légèrement côté chair pour faire disparaître les traces de glaçage
- 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	FAO31 - Atlantique Centre Ouest

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

- Pays de transformation :** Nicaragua
- N° d'agrément :** 505.4, 505.19
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

# Demi-langouste blanche cuite nettoyée 190 g

Article : 246727

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
Sulfites SO2	50 ppm	Métaux lourds	0.5 mg/kg

## Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi. Décongélation en bac gastro en chambre froide positive à 0+3°C pendant 24 h. Servir à froid dans un plateau de fruits de mer ou à la parisienne.

## 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							
449	106	1.5	0.3	1.3	0	0	22	0.46

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
Palette	255.36	0	96	Boite	24		
Couche	31.92	0	12	Boite	3		
Boite	2.66	3.36	1	Boite			
Colis	10.64	0	4	Boite		623x440x180	