





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Pecten maximus. Surgelé IQF. 20/30 pièces à la livre. Origine Atlantique Nord-Est. Sachet de 1 kg. Carton de 8 sachets, soit 8 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 8.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	100% NOIX de SAINT JACQUES surgelees pecten maximus - MOLLUSQUES
Espèce latine :	Pecten maximus - St Jacques
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Dragues
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% NOIX de SAINT JACQUES surgelees pecten maximus - MOLLUSQUES	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22]
N° d'agrément :	FR 22 325 003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,095
Allergènes majeurs :	Mollusques
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Article : 248892

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

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

Labels : Pavillon France

Régimes particuliers : 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 : 03072210 - Coquilles St Jacques «Pecten maximus», même non séparées de leur coquille, congelées

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Quelques heures au réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro ou sur plaque à pâtisserie, à 180/200°C, température stabilisée. Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire à la poêle ou à la plancha.

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							
378	89	0.8	0.3	2.5	1.2	0.01	18	0.65

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 22.50

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	64	0	64	Sachet	8		
Palette	512	542.21	512	Sachet	64	1200x800x1800	
Colis	8	8.47	8	Sachet		403x295x192	
Sachet	1	1.06	1	Sachet			3563241162106

